

# Hier und heute



## **Schwarzwälder Kirschdessert im Glas**

Marcel Seeger bringt den Tortenklassiker ins Glas. Der Konditormeister macht eine köstliche Kombination aus saftigen Kirschen, zarten Biskuit und cremiger Sahne. Unwiderstehlich für alle Fans der Torte ist dieses Schwarzwälder Kirsch Dessert im Glas.

### **Rezept**

#### **Schwarzwälder Kirschdessert im Glas**

von Marcel Seeger, für circa 6 Gläser

#### **Zutaten für den Boden**

Für die Schokoboden-Einlage in den Gläsern Stücke vom Kirschkuchen in Würfel schneiden und den Boden der Dessertgläser mit einer Schicht Kuchenwürfel bedecken.

Alternativ kann man auch gekauften dunklen Wiener Boden oder Schoko-Biskuitboden verwenden.

#### **Zutaten für die Kirschfüllung**

- 300 g Kirschen, abgetropft aus dem Glas
- 100 ml Kirschsafte aus dem Glas
- 60 g Zucker
- 10 g Speisestärke

#### **Zubereitung**

Kirschsafte, Zucker und Speisestärke unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Anschließend die Kirschen zugeben und alles gut abbinden. Die fertige Füllung in eine Schüssel geben und abkühlen lassen.

#### **Zutaten für die Sahnecreme**

- 30 g Sahne
- 70 g weiße Schokolade
- 150 g Mascarpone
- 40 g Zucker
- etwas ausgekratztes Vanillemark aus der Vanilleschote, alternativ Vanillepaste
- 30 g Honig
- 20 ml Kirschwasser
- 200 g Sahne, aufgeschlagen

#### **Zubereitung**

30 g Sahne erwärmen und die weiße Schokolade darin auflösen. In einer Schüssel Mascarpone, Zucker, Vanillemark, Honig und Kirschwasser vermischen. Die aufgelöste Schokolade unterrühren, zum Schluss die geschlagene Sahne unterheben und alles zu einer glatten Creme verbinden.

**Tipp:** Wer das Dessert im Vorfeld herstellen möchte gibt der Creme besser ein Blatt aufgelöste Gelatine für die Bindung dazu.

#### **Fertigstellung**

Die Kirschen auf die Kuchenböden in den Gläser geben. Dann mit einem Löffel oder Spritzbeutel etwas Sahnecreme einfüllen. Erneut gewürfelte Schokoböden einlegen und darauf eine neue Schicht Kirschen und Creme geben. Die Sahnecreme zum Abschluss mit

# Hier und heute



dunkler geraspelter Schokolade bestreuen und das Dessert zum Durchkühlen circa eine Stunde in den Kühlschrank geben.