Schwarzwälder Kirsch Dessert

Zutaten für 6 Portionen

Für den Boden

- 200 g Schokokekse (Schokomuffins, Schokokuchen oder Cookies)

Für die Creme

- 250 g Mascarpone (wahlweise Quark)
- 200 ml Sahne
- 2 Päckchen Vanillezucker

Für die Kirschgrütze

- 680 g Kirschen (1 Glas)
- 4 EL Speisestärke
- 1 Päckchen Vanillezucker

Arbeitszeit:	ca. 20 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 5 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 25 Minuten

Zubereitung:

Kirschgrütze kochen

1. Gieß die Kirschen ab und fange den Saft auf. Fülle ihn mit Wasser auf 500 ml auf, rühre den Vanillezucker ein und koche ihn auf. Rühre die Speisestärke in etwas Wasser glatt, gib sie in den heißen Kirschsaft und koche diesen unter beständigem Rühren auf, bis er eindickt.
2. Rühre die Kirschen ein und lass die Kirschgrütze abkühlen.

Quarkcreme zubereiten

3. Schlage die Sahne mit dem Vanillezucker steif.

4. Vermische die Sahne mit dem Quark zu einer luftigen Creme. Sollte sie dir nicht süß genug sein, so gib noch etwas Zucker zu.

Das Dessert anrichten

Das Schwarzwälder Kirsch Dessert besteht aus 3 Schichten.

5. Zerbrösle deinen Kuchen, deine Muffins oder deine Kekse und gib sie als unterste Schicht in dein Glas.
6. Für Erwachsene kannst du diese Kuchenschicht mit Kirschwasser beträufeln, für Kinder nehme ich Kirschsaft.
7. Gib nun die Kirschgrütze und anschließend die Quarkcreme darauf.
8. Garniere dein Dessert dann mit Schokoflocken und einer Kirsche und stell es bis zum Verzehr kalt.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.