

## Schokoladen-Kirsch-Likör









## Zutaten

für 4 Portionen

Kuvertüre, zartbitter	150 g
Schlagsahne	250 g
Brauner Zucker	50 g
Kirschwasser	200 ml
Amaretto	50 ml
Sauerkirschen im Glas	100 g

## Zubereitung



Küchenutensilien

mittlerer Topf, SILVERCREST Stabmixer/ Pürierstab

- 1. Kuvertüre hacken. In einem Topf Sahne zusammen mit Zucker auf mittlerer Stufe erhitzen. Kuvertüre hinzugeben und so lange rühren, bis sie geschmolzen ist. Kirschwasser und Amaretto hinzugeben.
- 2. Sauerkirschen in einem Sieb abtropfen lassen. In einem hohen Gefäß Kirschen fein pürieren. Schokoladen-Kirsch-Likör heiß in saubere, heiß ausgespülte Flaschen füllen, dabei 2/3 aufsparen und mit Sauerkirschpüree aufgießen. Leicht schütteln und servieren. Oder bis zum Servieren gut verschlossen und gekühlt aufbewahren.

Zum Wohl!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	515 kcal
Kohlenhydrate	41 g
Eiweiß	4 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	21 g