



# Schwarzwalder Dessert im Glas

Zeit gesamt  
20min



Zubereitungszeit  
20min



Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Sauerkirschen im Glas	200 g
Schokoladenkekse	200 g
Kirschwasser	40 ml
Speisestärke	15 g
Vanille Zucker	1 Päckchen
Schlagsahne	200 g
Sahnesteif	1 Päckchen
Quark 40 % Fett i.Tr.	100 g
Zucker	40 g
Schokoladenstreusel, Zartbitter	40 g

## Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, Sieb, SILVERCREST Monsieur Cuisine  
(Connect und Smart)

1. In ein Sieb Kirschen abgießen und Saft dabei auffangen. In den Mixbehälter Schokoladenkekse geben und 5 Sek./Stufe 8 zerkleinern. In eine Schüssel zerkleinerte Schokoladenkekse umfüllen und mit Kirschwasser vermengen.
2. In den Mixbehälter 300 g Kirschsaft, Speisestärke und Vanillinzucker geben und 6 Min./Stufe 3/100 °C erhitzen. Kirschen zugeben und Linkslauf/2 Min./ 80 °C/Stufe 1 verrühren. Anschließend Kirschen in eine Schüssel umfüllen.
3. In den Mixbehälter Rühreinsatz einsetzen. Sahne und Sahnesteif in den Mixbehälter geben und etwa 1 Min./Stufe 3 schlagen. Quark und Zucker zugeben und 20 Sek./Stufe 3 verrühren.
4. In Gläser abwechselnd Quarkcreme, Kirschen und Schokobrösel schichten. Zuletzt mit Schokoladenstreuseln bestreuen und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	510 kcal
Kohlenhydrate	63 g
Eiweiß	8 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	22 g