

# Schwarzwälder-Kirsch-Dessert

Zeit gesamt  
1h



Zubereitungszeit  
30min



Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 6 Portionen

Sauerkirschen im Glas	100 g
Orangen	1 St.
Zucker	120 g
Speisestärke	2 TL
Kuvertüre, zartbitter	40 g
Schlagsahne	380 ml
Kakaopulver	10 g
Butter	15 g
Vanille Zucker	1 TL
Mascarpone	180 g
Orangensaft	30 ml
Vanilleschote	0.5 St.
Mandeln, gehobelt	1 EL

## Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, kleine Pfanne, feine Reibe, SILVERCREST Monsieur Cuisine (Connect und Smart)

1. Für das Kompott Kirschen aus dem Glas abtropfen lassen und Saft dabei auffangen. Orange waschen etwa 1 TL Schale fein abreiben und Saft auspressen. Falls nötig mit dem aufgefangenen Kirschsaft auf insgesamt 100 ml Flüssigkeit auffüllen.
2. Kirschen, Orangensaft, 60 g Zucker und Stärke in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher mit Linkslauf/5 Sek./Stufe 2 mischen. Anschließend mit eingesetztem Messbecher mit Linkslauf/2 Min./Stufe 1/100 °C kochen. Kompott anschließend umfüllen und abkühlen lassen. Mixbehälter reinigen und trocknen.
3. Für die Schokoladensauce Kuvertüre in Stücken in den Mixbehälter füllen und mit eingesetztem Messbecher 10 Sek./Stufe 7 zerkleinern. Anschließend umfüllen.
4. 180 g Sahne, zimmerwarmen Espresso, 60 g Zucker, Kakaopulver, Butter und Vanillinzucker in den Mixbehälter geben und ohne eingesetzten Messbecher 3 Min./Stufe 2/50 °C erhitzen. Zerkleinerte Kuvertüre zugeben und ohne eingesetzten Messbecher weitere 3 Min./Stufe 3/45 °C verrühren. Schokosauce umfüllen und abkühlen lassen. Mixbehälter sehr kalt ausspülen und vollständig abkühlen lassen.
5. Für die Mascarponecreme zunächst den Rühraufsatz einsetzen und 200 g Sahne unter Sichtkontakt ohne eingesetzten Messbecher 5 Min./Stufe 3 aufschlagen. Anschließend umfüllen. Rühraufsatz eingesetzt lassen.
6. Restliche Zutaten in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 30 Sek./Stufe 3 cremig rühren. Etwa 2/3 der Sahne zugeben und mit eingesetztem Messbecher weitere 20 Sek./Stufe 3 verrühren. Mandelblättchen in einer Pfanne ohne

Fett leicht anrösten und abkühlen lassen.

7. Zum Servieren zunächst etwas von der abgekühlten Schokosauce auf die Böden von 6 Gläsern geben. Mascarponecreme darauf verteilen. Abgekühltes Kirschkompost vorsichtig mit einem Löffel auf die Creme geben. Mit der restlichen Sahne nach Belieben garnieren. Restliche Schokosauce darübergeben und mit den Mandelblättchen bestreuen.

Viel Freude beim Genießen!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	366 kcal
Kohlenhydrate	37 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	22 g