

## REZEPT FÜR SCHWARZWÄLDER KIRSCH-DESSERT



### SCHWARZWÄLDER KIRSCH-DESSERT

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für 4-6 Portionen | 20 Min. | + Quell- und Kühlzeit

#### Zutaten

- 300 g Sauerkirschen (frisch oder TK, aufgetaut)
- 75 g SweetFamily 1-2-3 Fruchtaufstrich
- 150 g Schokocookies
- 2 EL Kirschwasser
- 200 g Schlagsahne
- 1-2 EL SweetFamily Puderzucker
- 20 g Schokoraspel



4643

#### ZUBEREITUNG

**339**

Kcal

Pro Portion (bei  
6) ca.

**2**

Gramm

Eiweiß

**38**

Gramm

Kohlenhydrate

**18**

Gramm

Fett

1. Frische Kirschen waschen und entsteinen. 180 g Kirschen mit 1-2-3 Fruchtaufstrich in einen hohen Rührbecher geben und 45 Sekunden pürieren. Übrige Kirschen unterheben und 15 Minuten andicken lassen.

2. Schokocookies grob zerbrechen und in eine kleine Auflaufform geben oder auf Gläser verteilen. Mit Kirschwasser beträufeln. Etwas Kirschkompott darauf verteilen.

3. Sahne steif schlagen, dabei gesiebten [Puderzucker](#) einrieseln lassen. In die Schüssel oder Gläser geben und mit übrigem Kirschkompott toppen. Dessert mindestens 1 Stunde im Kühlschrank durchziehen lassen. Vor dem Servieren mit Schokoraspeln bestreuen.

#### Tipp:

Zum sicheren Mitnehmen ins Büro oder zum Picknick das Dessert auf Portionsgläser mit Bügelverschluss verteilen.