

REZEPT FÜR SCHWARZWÄLDER KIRSCH-DESSERT | SWEETFAMILY



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

ZUBEREITUNG

339

Kcal

Pro Portion (bei
6) ca.

2

Gramm

Eiweiß

38

Gramm

Kohlenhydrate

18

Gramm

Fett

Kirschkompott vorbereiten:

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.

Schokocookie-Schicht anrichten:

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

Sahne schlagen und Dessert schichten:

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.