

Schwarzwälder-Dessert im Glas

etwa 8 Glas à 1,6 dl



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Backblech:

Schokoladen-Rahm:

1 ½ dl Rahm
50 g Zartbitterschokolade

Streusel:

70 g Mehl
2 EL Kakaopulver
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Prise Salz
50 g Zucker
40 g Butter, kalt
1 EL Wasser, kalt

Kirsch-Füllung:

190 g Sauerkirschen (Weichseln),
abgetropft (Glas)
2 EL Dr. Oetker Epifin (Weizenstärke)
1 EL Zucker
2 EL Kirsch

Kirsch-Rahm:

1 ½ dl Rahm
1 Beutel Dr. Oetker Rahmhalter
1 EL Kirschkonfitüre

Garnitur:

Zartbitterschokolade

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. 2 Spritzsäcke mit grosser Sterntülle.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Schokoladen-Rahm:

Rahm aufkochen, Schokolade grob hacken, dazugeben, unter Rühren schmelzen und ca. **60 Minuten** kalt stellen.

3 Streusel:

Mehl in eine Schüssel geben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und von Hand zu Streusel verreiben. Die Streusel auf das vorbereitete Backblech verteilen und in der Mitte des vorgeheizten Backofens während ca. 10 Minuten backen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C
Rille: in der Mitte des Backofens
Backzeit: etwa 10 Minuten

4 Kirsch-Füllung:

Sauerkirschen abtropfen lassen, Flüssigkeit auffangen, 130 ml abmessen und mit Epifin und Zucker unter Rühren bis zum Eindicken erhitzen. Vom Herd nehmen und Kirsch und Kirschen einrühren. Unter mehrmaligem Umrühren erkalten lassen.

Die Hälfte der Streusel in die Gläser verteilen. Die Hälfte der Füllung auf die Streusel geben. Den Schokoladen-Rahm mit dem Mixer aufschlagen, in den Spritzsack füllen und in die Gläser dressieren. Übrige Streusel und Füllung auf die Gläser aufteilen.

5 Kirsch-Rahm:

Rahm und Rahmhalter mit dem Mixer aufschlagen. Kurz bevor der Rahm fest ist, die Konfitüre dazugeben und steif schlagen. In einen Spritzsack mit grosser Sterntülle füllen und in die Gläser dressieren.

6 Garnitur:

Die Schokolade mit einem Sparschäler in kleine Späne hobeln und die Desserts damit bestreuen.