

Schwarzwälder-Kirsch-Dessert

(8 - 10 Gläser)

FÜR DIE BROWNIES

- 200 g Zartbitterschokolade
- 125 g weiche Butter
- 1 Pck. Vanillezucker
- 3 Eier
- 200 g brauner Zucker
- 150 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 1 EL Kakaopulver

FÜR DAS DESSERT

- 1 Glas Schattenmorellen inklusive Kirschsaff (Abtropfgewicht ca. 350g)
- 2 EL Speisestärke
- 1 EL Puderzucker
- 400 g Sahne
- 250 g Magerquark
- 4 EL Puderzucker

Für die Brownies Zartbitterschokolade mit Butter im Wasserbad schmelzen. Kurz abkühlen lassen. Vanillezucker, brauner Zucker und Eier miteinander verrühren. Schoko-Buttermasse hinzugeben und verrühren. Mehl mit Backpulver, Salz und Kakaopulver vermischen und unter den restlichen Teig rühren. Brownie-Blech (28,5x23 cm) einfetten.

Ofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad) vorheizen. Teig in die Form geben und im vorgeheizten Ofen ca. 20-25 Min. backen. Brownies vollständig auskühlen lassen. Dann jeweils 1 EL von den Brownies herausnehmen und in kleine Stücke brechen. In die Dessertgläser (Füllmenge ca. 125ml) geben.

Für die Kirsch-Grütze das Glas Schattenmorellen über einem Sieb abgießen. 400 ml Saft davon auffangen. Saft in einen Topf geben. Ca. 2 EL des Safts mit der Speisestärke und Puderzucker glatrühren. Restlichen Saft im Topf erwärmen. Stärke-Saftmasse hinzugeben und alles aufkochen, bis es anfängt anzudicken. Jetzt die abgetropften Kirschen hinzugeben und gut durchrühren. Etwas abkühlen lassen.

Sahne steif schlagen und mit Magerquark und Puderzucker verrühren. 1-2 Esslöffel Kirschmasse auf die Browniestücke im Glas geben. Sahne-Quarkcreme in einen Spritzbeutel füllen. Jeweils eine Schicht Creme auf die Kirschmasse spritzen. Auf diese Weise in jedes Dessertglas nochmal eine Schicht füllen. Dessertgläser bis zum Servieren kaltstellen.

Guten Appetit!