

Schwarzwälder Kirschbecher



- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 8
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '8', 'yield' : '' });
```

Etwas ganz tolles in der Kirschen Zeit und immer ein schöner Abschluß zu einem Menü.

Zutaten

- 300 g frische "Knubberkirschen" entkernt (Oder Sauerkirschen aus dem Glas)
- 4 Cl Kirschwasser
- 250 g Schokoladenbiskuit
- 1 Tl Zimt
- Etwas Stern Anis
- 60 g brauner Zucker für die Kirschen
- Etwas Speisestärke
- Für den Crème:
- 4 Eigelbe
- 125 g Zucker
- 1/4 l Milch
- 1/2 l Sahne
- Mark 1 Vanillestange
- 8 g Gelatine, eingeweicht
- 100 g Borkenschokolade

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Die frischen Kirschen entkernen und mit etwas Zimt, Stern Anis und Kirschwasser über Nacht einlegen, oder

Schritt3

aus dem Glas auf ein Sieb schütten, Saft verwahren.

Schritt4

Die Kirschen:

Schritt5

Den braunen Zucker hellbraun karamellisieren und mit dem Einlegefond bzw. dem Kirschsafte aus dem Glas ablöschen.

Schritt6

Reduzieren lassen und mit etwas Speisestärke sämig binden, die Kirschen dazu geben, einmal kurz aufkochen, erkalten lassen.

Schritt7

Die Schokoladen Biskuit in 1 x 1 cm große Würfel schneiden;

Schritt8

5 - 6 Würfel in hohe dekorative Gläser / Becher füllen, mit Kirschwasser tränken.

Schritt9

Der Crème:

Schritt10

Die Eigelb, den Zucker und die ausgekrazte Vanillestange auf einem heißen Wasserbad aufschlagen, bis eine voluminöse Masse entstanden ist.

Schritt11

Die heiße Milch dazu geben, etwas weiter schlagen und die gut ausgedrückte Gelatine dazu geben, abkühlen lassen.

Schritt12

Kurz vor dem "Stocken", das Kirschwasser und die geschlagene Sahne in zwei Schritten vorsichtig

darunter heben.

Schritt13

Die Masse nunmehr in einen Spritzbeutel füllen und als erste Schicht in die Gläser spritzen.

Schritt14

Kurz anziehen lassen und eine Schicht Kirschen darüber geben. Vorgang wiederholen, kalt stellen.

Schritt15

Mit einer Sahnehaube und Borkenschokolade garniert, servieren.

Schritt16

Man hat nun ein wunderschönes Bild in den Gläsern;

Schritt17

Braun - Weiß - Rot - Weiß - Schwarz

Rezeptart: Badisch **Tags:** farbenfroh, saisonal, schichtdessert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schwarzwaelder-kirschbecher/>