



Schwarzwälder Kirschtraum mit weißer Schokolade, im Kelch,

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " });
```

Hier ist der Name Anspruch und Realität, wirklich ein Kirschtraum !

Zutaten

- 500 g reife Süßkirschen, gewaschen, entkernt
- 1 - 2 El Zucker
- 2 -3 El Kirschwasser
- 1/4 l Kirschsafte
- 1 Tafel (100 g) weiße Schokolade
- Mark 1 Vanilleschote
- Etwas gemahlener weißer Pfeffer
- 1 kleine Prise Salz
- 200 ml Milch
- 150 ml geschlagene Sahne
- 2 gestrichene Tl Speisestärke, angerührt

Zubereitungsart

Schritt1

Den Zucker in einem ausreichend großen Topf hellbraun karamellisieren und mit dem Kirschsafte ablöschen.

Schritt2

Sirup ähnlich einkochen und die Kirschen ganz kurz "aufstoßen" lassen. Nach eigenem Geschmack etwas mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen.

Schritt3

Auskühlen lassen, Kirschwasser verrühren und etwa die Hälfte auf 4 - 5 Kelche verteilen.

Schritt4

Die weiße Schokolade auf einem heißen Wasserbad schmelzen lassen.

Schritt5

Die Milch mit dem Vanillemark und der Schote, auf kochen und die angerührte Speisestärke einrühren. Kurz "aufstoßen" lassen, etwas "ausziehen" lassen. (Die Vanilleschote wieder entfernen)

Schritt6

Zur Schokolade geben, glatt rühren, auskühlen lassen.

Schritt7

Die geschlagene Sahne in 2 Schritten unter den Creme heben.

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Eine erste Schicht über die Kirschen geben, dann folgt die 2. Schicht der Creme, abschließen mit einer weiteren Schicht Kirschen. Gut durchgekühlt servieren, gern garniere ich noch mit etwas Borkenschokolade.

Schritt10

Rezeptart: Badisch **Tags:** kirschwasser, weiße schokolade

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Energie (kcal)406
- Fett (g)18
- KH (g)53
- Eiweiss (g)5
- Ballast (g)7

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schwarzwaelder-kirschtraum-mit-weisser-schokolade-im-kelch/>