

# Badischer Schokoladen - Kirsch - Trifle

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 8
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '8', 'yield' : '' });
```

Eine schnelle Version mit fertigem Schoko -Biskuit, gut vorzubereiten, ein Traum

## Zutaten

- 1/2 Schoko - Biskuitboden, waagrecht in 1 cm dicken Scheiben geschnitten
- 270 g Sauerkirschen aus dem Glas, abgelaufen
- 2 El Zucker
- 1 Msp. Zimt
- Etwas Zitronenabrieb
- Brauner Rum nach eigenem Geschmack
- 100 g schwarze Schokolade oder Kuvertüre zum Schmelzen
- Borkenschokolade zum Garnieren
- Etwas Puderzucker
- 100 g Zucker
- 1 Eigelb
- 1 ganzes Ei
- 100 ml geschlagene Sahne

## Zubereitungsart

### Schritt1

2 El Zucker goldbraun karamellisieren und mit dem Kirschsft aufgießen. Mit etwas Zimt auf die Hälfte einkochen lassen, Zitronenabrieb und Rum dazu geben, die Kirschen kurz aufstoßen lassen, vom Herd ziehen.

### Schritt2

Eine ausreichend große Servierschüssel oder Auflaufform (Ca. 20 cm Durchmesser) mit Biskuitscheiben auslegen, zuschneiden, anpassen.

### **Schritt3**

Mit Rum beträufeln; die Kirschen verteilen.

### **Schritt4**

Die Schokolade zerbröckeln und auf einem heißen Wasserbad schmelzen lassen.

### **Schritt5**

Kurz herunter nehmen und die Eier mit dem Zucker schaumig, voluminös aufschlagen, aus garen.

### **Schritt6**

Mit dem Schneebesen die Kuvertüre unterrühren, etwas erkalten lassen. Die steif geschlagene Sahne unter heben, nach eigenem Geschmack noch etwas Rum dazu geben.

### **Schritt7**

Über den Kirschen verteilen, glatt streichen und mit Klarsichtfolie verschließen. Mindestens 4 Stunden kalt stellen.

### **Schritt8**

Vor dem Servieren mit Schokoladenspänen, oder Borkenschokolade üppig belegen, darüber etwas Puderzuckerstäuben.

**Rezeptart:** Badisch **Tags:** weihnachtlich

## **Nährwertangabe**

Informationen pro Portion:

- Energie (kcal)332
- Fett (g)12
- KH (g)50
- Eiweiss (g)7
- Ballast (g)1
- Zucker (g)38

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/badischer-schokoladen-kirsch-trifle/>