

# 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/>