



# 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/>