Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Nachtisch zum herbstlichen Wildmenü: Schwarzwälder Kirsch im Glas

Süßer Gruß aus dem Wald...

Als süßer Abschluss im herbstlichen Wildmenü muss es natürlich etwas aus dem Wald sein. Namentlich passt dazu ein Schwarzwälder Kirschdessert. Angelehnt ist die Rezeptur an die weltberühmte Schwarzwälder Kirschtorte. Mehr gibt es dazu nicht zu schreiben. Außer: Was für ein Genuss?!

Hier die Rezeptur für unsere Version von **"Schwarzwälder Kirsch im Glas":**

Zutaten

Hinweis: Reicht für ca. 16-20 Gläser

Für den Biskuit:

- 5 Eier
- 350 g Zucker, fein
- 90 g Mehl (Typ 405)
- 25 g Stärke
- 40 g Kakaopulver
- 35 g Sonnenblumenöl
- 35 g Milch
- 1 Prise Salz

Für die Kirschfüllung:

- 500 g TK Kirschen, aufgetaut
- 50 g Zucker
- 2 EL Stärke
- 2 cl Kirschwasser

Extra:

- 400 ml Sahne
- 2 EL Puderzucker
- 1 Päckchen Sahnesteif
- 2 cl Kirschwasser
- Schokoraspeln
- Eingelegte Kirschen

Zubereitung

Für den **Biskuit** Mehl mit Stärke, 150g Zucker und Kakao mischen und durch ein feines Sieb in eine Schüssel sieben.
In einer anderen Schüssel die Eier mit 150g Zucker ca. 8 Minuten lang luftig, weißschaumig aufschlagen. Dann nach und nach die gesiebte Mehlmischung unterheben. Öl und Milch mischen und zuletzt hinzugeben.
Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Teig darauf gießen und gleichmäßig verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C (Umluft) 10 Minuten backen. Im Anschluss das Backblech herausnehmen. Ein Tuch auf einem Tisch auslegen und mit 2 EL Zucker bestreuen und den gebackenen Biskuit auf das Tuch stürzen, so dass das Backpapier oben ist. Das Backpapier sofort mit kalten Wasser bepinseln und nach 30 Sekunden abziehen.
Für die Kirschfüllung 2 EL Stärke mit 2 cl Kirschwasser und dem aufgefangenen Saft der aufgetauten Kirschen vermischen. Die Kirschen mit der angerührten Stärke und dem Zucker in einem Topf 2 Minuten rührend kochen. Dann beiseite stellen und abkühlen lassen.
Für die Sahnefüllung die Sahne mit dem Sahnesteif nach Packungsangabe steif schlagen. Zuletzt

Puderzucker und Kirschwasser zugeben und kurz schlagen. Dann in den Kühlschrank stellen.
Zum Fertigstellen mit einem Ring (Durchmesser: 6 cm) Kreise aus dem Biskuit stechen.
Zuerst etwas Sahne in die Gläser füllen. Dann Biskuitscheibe drauf setzen. Mit Kirschwasser beträufeln. Dann Kirschkompott darauf setzen. Wieder etwas Schlagsahne zugeben und zuletzt mit geraspelter Schokolade bestreuen. Wer will setzt noch eine eingelegte Kirsche ganz oben drauf.