

## Schwarzwälder Kirsch Petit four



### Zutaten:

- 260 g Osterlamm (Biskuit- bzw. Kuchenreste)
- 130 g Kirschkonfitüre
- 30 g Schwarzwälder Kirschwasser
- 20 g Butter, geschmolzen
- 2 EL Kakaopulver
- 2 EL Schokolade, fein geraspelt
- Extra: 250 g Kuvertüre oder Schokoladen-Reste



### Zubereitung

Den Biskuitteig bzw. das Osterlamm mit den Händen zerbröseln und mit den restlichen Zutaten vermengen. Dann in eine Kastenform, die mit Klarsichtfolie ausgelegt ist, ca. 2-3 cm hoch einfüllen und andrücken. Im Kühlschrank 3-4 Stunden durchziehen lassen. Dann herausnehmen und in Stücke schneiden.

Kuvertüre nach Verpackungsangabe (oder einfach Schokoladenreste) schmelzen und damit die Stücke überziehen. Fest werden lassen und genießen.