

Schwarzwälder-Kirschtorte im Glas

Zutaten (8 Portionen)

2 Schokobiskuitböden (selbst gebacken oder gekauft)

Kirschkompott:

50g Zucker,

100ml Rotwein (kann durch Kirschsafte ersetzt werden)

250ml Kirschsafte

2 Zimtstangen oder etwas gemahlene Zimt

1 TL abgeriebene Orangenschale

1 EL Speisestärke

400g entsteinte Kirschen (frisch oder aus dem Glas)

2 EL Kirschwasser (muss man nicht)

Creme:

250g Schlagsahne

50g Zucker

2-3 EL Kirschwasser

100g Quark

Dekorieren:

z.B. mit Rocher, Schokoraseln oder Kirschen



- 1) Aus den Schokobiskuitböden schneidet ihr pro Glas 2 Kreise aus. Nehmt den Durchmesser von dem Glas.
- 2) Für den Kirschkompott lasst ihr den Zucker in einer Pfanne oder in einem Topf karamellisieren. Dann mit Rotwein und Kirschsafte ablöschen. Bei einer alkoholfreien Variante gebt ihr statt Rotwein etwas mehr Kirschsafte hinzu. Fügt Zimt und abgeriebene Orangenschale hinzu. Dann die Rotwein-Kirschsafte-Mischung auf etwas die Hälfte einreduzieren lassen. Rührt die Stärke mit etwas kaltem Wasser an und gebt sie unter Rühren hinein. Alles kurz weiterkochen lassen. Dann kommen die Kirschen und das Kirschwasser hinzu.

- 3) Für die Creme die Sahne zusammen mit dem Zucker steif schlagen. Das Kirschwasser (oder den Kirschsafft) und den Quark hinzugeben und gut unterrühren.
- 4) Nun geht es an das Schichten in den Gläsern: Eine Schokobiskuitschicht, dann etwas Quark-Sahne-Masse in jedes Gläschen geben und anschließend etwas Kirschkompott. Diese Schritte noch ein weiteres Mal wiederholen. Mit einer Quark-Sahne-Schicht abschließen und wenn ihr möchtet mit einer Kugel Rocher abschließen.

© Fräulein Meer backt