

## Schwarzwälder Kirsch Dessert

### Zutaten:

2 Eier	300 g Sauerkirschen
80 g Zucker	250 ml Kirschnektar
35 g Mehl	1 TL Speisestärke
30 g Speisestärke	200 g Sahne
15 g Kakaopulver	1 Päckchen Vanillezucker
1 TL Backpulver	

### Zubereitung:

Den Backofen auf 160° Umluft vorheizen (Stufe 2-3 Gashitze).

Für den Schokoladenbiskuit zunächst die Eier trennen. Eigelbe mit Zucker schaumig rühren und die Eiweiße separat steif schlagen. Dann den Eischnee unter die Eigelb-Zucker-Mischung heben. Das Mehl mit Speisestärke, Kakaopulver und Backpulver vermischen, auf die Eiermasse sieben und vorsichtig unterheben. Den Teig in eine gefettete Springform füllen und ca. 15 Minuten backen (Sollte kontrolliert werden, da die Backzeit von der Dicke des Teiges abhängig ist).

Sauerkirschen waschen, halbieren und entsteinen. Einen Topf erhitzten, die Kirschen und den Kirschnektar reingeben. Alles etwas einkochen lassen. Speisestärke mit etwas Wasser anrühren und in die Flüssigkeit im Topf einrühren. Sollte die Menge an Stärke noch nicht ausreichen um alles einzudicken noch etwas dazu geben. Das Kirschkompott zur Seite stellen.

In der Zwischenzeit die Sahne steif schlagen und den Vanillezucker einrieseln lassen.

Nun vier Gläser nehmen und zunächst etwas Kirschen einfüllen. Dann Sahne darauf geben. Aus dem Biskuitboden Kreise ausstechen, die in das Glas passen, oder einfach Stücke herausbrechen. Diese dann auf die Sahne geben und alles in der gleichen Reihenfolge so lange verteilen, bis alles aufgebraucht ist. Am schönsten sieht es aus, wenn man oben mit Sahne und einer Kirsche zur Dekoration abschließt. Eventuell noch dunkle Schokolade drüber raspeln.

### Tipp:

Wer es gerne beschwipst mag, kann den Biskuit, die Sahne oder die Kirschen mit etwas Kirschwasser versetzen. Wenn es nicht ganz so mächtig sein soll, kann die Sahne auch durch eine leichte Joghurt-Creme ersetzt werden.

*Für Veganer: Sie können anstelle der Sahne auf Sojasahne zurückgreifen. Den Schokoladenbiskuit können Sie durch veganen Schokoladenkuchen ersetzen.*