

Pumpernickel-Trifle

Für 2 Personen

200 g Sauerkirschen	200 g Pumpernickel	100 g Schokolade, dunkel
1 Zitrone, unbehandelt	0,5 Bund Minze	100 g Ricotta
100 g Joghurt	200 ml Sahne, süß	40 ml Wasser
40 ml Kirschwasser	50 g Zucker	20 g Vanillezucker

Zwei Kirschen zum Dekorieren beiseite legen. Die restlichen Sauerkirschen mit dem Kirschwasser tränken. Die Schale von der Zitrone reiben. Ein paar Blätter von der Minze zupfen. 150 ml Sahne mit dem Vanillezucker halb steif schlagen. Anschließend Ricotta und Joghurt unterrühren. Das Ganze mit Zucker und der Zitronenschale abschmecken. 50 Gramm Zucker mit Wasser aufkochen, karamellisieren und anschließend 50 ml Sahne unterrühren. Den Pumpernickel zerbröseln und dazugeben. Die Dessertgläser abwechselnd mit der Crème, dem Pumpernickel und den Sauerkirschen schichten. Die Schokolade raspeln. Das Pumpernickeltrifle mit Schokoraschel, einer Kirsche und den Minzblättern garnieren.

Rita Schneider am 04. Februar 2010