

Schwarzwälder Kirschtraum

Für zwei Personen

200 g Sauerkirschen	200 g Schokoflakes, edelherb	150 g Quark (20%)
150 g Naturjoghurt	200 ml Schlagsahne	1 EL Zucker
2 EL Stärkemehl		

100 Milliliter Sauerkirschsaft auf kleiner Flamme erhitzen. Zwei Teelöffel kalten Sauerkirschsaft mit der Stärke verrühren und den erhitzten Sauerkirschsaft damit binden. Anschließend die Kirschen dazugeben und in ein Dessertglas füllen. Die Kirschen im Kühlschrank 15 Minuten abkühlen lassen. Die Schokoflakes zerkleinern. Die Sahne schlagen und den Quark mit etwas Joghurt cremig rühren. Anschließend die Sahne vorsichtig unter die Quark-Masse heben. Die Quarkmasse auf den Kirschen anrichten und mit den Schokoflakes garnieren und servieren.

Philipp Banaszak am 27. März 2013