

# Schwarzwälder Tiramisu

## Für zwei Personen

10 Löffelbiskuits	200 g Sauerkirschen aus dem Glas	50 g Zartbitterschokolade
2 EL Zucker	30 g Speisestärke	250 g Mascarpone
50 ml Milch	30 ml kalter Espresso	4 EL Kirschwasser

Einen Topf erhitzen. Die Kirschen durch ein Sieb abgießen und abtropfen lassen, den Saft in einer Schüssel auffangen. Zwei Kirschen zum Dekorieren zurück legen. Anschließend drei Esslöffel von dem Kirschsafte mit der Speisestärke verrühren. Den restlichen Saft in dem heißen Topf aufkochen. Danach den Kirschsafte mit der Speisestärke einrühren unter Rühren aufkochen lassen. Die Kirschen dazugeben und nochmals aufkochen lassen. Nun die Kirschgrütze abkühlen lassen. Die Mascarpone mit der Milch, zwei Esslöffeln Kirschwasser und dem Zucker verrühren. Den Espresso und das restliche Kirschwasser verrühren. Die Schokolade fein hacken. Die Dessertgläser mit einer Schicht Löffelbiskuits auslegen und mit dem Espresso-Kirschwasser-Gemisch tränken. Anschließend die Kirschgrütze darauf schichten und danach eine Lage der Mascarponecreme. Dann weiter abwechselnd schichten. Zuletzt mit der Schokolade bestreuen. Das Schwarzwälder Tiramisu auf Tellern anrichten, jeweils mit einer Kirsche garnieren und servieren.

Antonia Bohrer am 30. Januar 2014