

Schwarzwälder Kirsch 2.0

Für zwei Personen:

2 Scheiben Pumpernickel	1 Glas Kirschen	1 Becher Mascarpone
1 Becher Schlagsahne	8 cl Kirschwasser	1 Kakaobohne
50 g Puderzucker	1 EL Speisestärke	2 EL brauner Zucker

Für die Garnitur:

1 Tafel Schokolade 60%	10 g Puderzucker
------------------------	------------------

Die Pumpernickel Scheiben zerbröseln und in der Pfanne mit Puderzucker karamellisieren. Kirschen mit Saft in einem Topf mit etwas Zucker aufkochen. Separat Speisestärke mit 4 EL Kirschsafft anrühren und unter die Kirschen rühren.

Kirschwasser und restlichen Zucker dazugeben.

Sahne schlagen und mit Mascarpone verrühren. Kakaobohne reiben und über die Creme verteilen.

Um Alkohol in Angemachtem und Saucen zu erhalten, kann nach dem Aufkochen ein zusätzlicher Schluck hinzugegeben werden. Das intensiviert auch den Geschmack.

Für die Garnitur:

Puderzucker über das Dessert streuen. Schokolade mit dem Messer in Röllchen abraspeln und das Dessert damit garnieren.

Das Dessert auf Tellern oder in Gläsern anrichten und servieren.

Tim von Loh am 18. Juni 2020