

# Schwarzwälder-Kirschtorte im Glas

**Für 4 Personen**

**Für den Schoko-Boden:**

3 Eier	60 g Puderzucker	80 g Butter
80 g dunkle Kuvertüre	60 g Zucker	70 g Mehl

**Für die Kirschen:**

250 ml Kirschsafft	50 g Zucker	1 Prise Zimt
2 EL Kirschwasser	2 EL Speisestärke	500 g Sauerkirschen

**Für die Schoko-Mousse:**

2 Blatt Gelatine	150 g Zartbitter-Schokolade	50 g Sahne
------------------	-----------------------------	------------

**Für die Kirschwasser-Sahne:**

125 g Sahne	1 Pck. Vanillezucker	1 TL Kirschwasser
-------------	----------------------	-------------------

Eier trennen. Kuvertüre grob hacken, über einem heißen Wasserbad schmelzen. Eigelbe, Puderzucker und weiche Butter schaumig schlagen. Kuvertüre unterrühren. Mehl sieben und unter den Teig heben. Backofen auf 180 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Eiweiß und Zucker steif schlagen, ebenfalls unter den Teig heben. In eine Springform (18 cm Durchmesser) geben und ca. 25 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen. In der Zwischenzeit Kirschsafft, Zimt und Kirschwasser (bis auf 2 EL) erhitzen. Stärke und übrigen Kirschsafft verrühren und unter den Saft rühren. Aufkochen lassen. Kirschen zugeben, kurz erhitzen und abkühlen lassen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Dunkle Schokolade grob hacken und in eine Schüssel geben. Schokolade über einem heißen Wasserbad auflösen. Gelatine ausdrücken und unter die Schokolade rühren. Masse abkühlen aber nicht fest werden lassen. Sahne steif schlagen und unter die abgekühlte Schokolade rühren. Für die Kirschwasser-Sahne die Sahne halb steif schlagen. Nach Geschmack mit etwas Kirschwasser und Vanillezucker abschmecken. Schokoboden fein zerbröseln und einen Teil auf je 4 weite Gläser verteilen. Danach eine Schicht Schokomousse darauf geben. Mit weiteren Bröseln bedecken. Danach mit Kirschen füllen. Mit einem weiteren Bröseln bestreuen. Zuletzt mit Kirschwasser-Sahne abschließen.

Sören Anders am 10. Juni 2013