

# Schwarzwälder Kirsch im Glas

## Für 4 Personen

250 ml Vollmilch	$\frac{1}{2}$ Päck. Vanillepudding	1 EL Zucker
200 g Kirschen	3 EL Zucker	300 g Sahne
6 EL Kirschwasser	10 EL Schokoraspeln	6 Einmachgläser
Löffelbiskuit		

200 ml Milch in einem Topf aufkochen. Die restliche Vollmilch mit dem Vanillepudding-Pulver glatt rühren und unter die heiße Milch rühren.

Den Zucker dazugeben und alles unter Rühren köcheln lassen, bis der Pudding andickt.

Die Oberfläche des Puddings mit Frischhaltefolie bedecken (die Folie soll direkt auf dem Pudding liegen) und vollständig abkühlen lassen.

Die Kirschen in einem Sieb gut abtropfen lassen und ohne Zugabe des Safts mit dem Zucker aufkochen lassen. 5 Minuten köcheln lassen und zugedeckt abkühlen lassen.

Die Sahne steif schlagen. Das Kirschwasser unterrühren und 8EL Schokoladenraspel unterheben.

Den erkalteten Pudding kurz mit einem Schneebesen durchrühren. 2 EL Schokoladensahne unter den Pudding rühren, dann vorsichtig die restliche Schokoladensahne unterheben.

Den Schokoladenbiskuit grob zerkrümeln. Alle Zutaten schichtweise in 6 kleine Gläser füllen, dabei mit dem Biskuit beginnen, dann die Kirschen einfüllen und mit der Schokosahne abschließen.

Die Schwarzwälder-Kirsch-Desserts mindestens 2 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen. Zum Servieren mit geraspelter Schokolade bestreuen.

Christian Henze am 09. Februar 2018