

# Schwarzwald-Becher

**Für vier Portionen**

**Für den Schwarzwaldbecher:**

1 Glas Sauerkirschen

**150 g Gelierzucker, 2:1**

$\frac{1}{2}$  Zitrone

2 cl brauner Rum

3 EL Schokostreusel

**Zum Anrichten:**

Minze

8 Schokocookies      4 cl Espresso

150 g Schlagsahne    1 EL Puderzucker

Die Sauerkirschen in einem Sieb abtropfen lassen, den Saft dabei auffangen. 300 Milliliter Saft abmessen (eventuell mit extra Kirschsafte oder Rotwein auffüllen). Danach die halbe Zitrone auspressen. Den Kirschsafte mit dem Gelierzucker und Zitronensaft in einem Topf verrühren und aufkochen. Unter Rühren drei Minuten kochen lassen, Kirschen untermischen und in eine Schüssel füllen. Abkühlen lassen. Danach die Schokocookies grob zerbrechen und in Dessertgläser verteilen. Espresso mit dem Rum verrühren und die Cookies damit tränken. Beiseite stellen und durchziehen lassen. Die Sahne mit dem Puderzucker steif schlagen. Schokoraspel unter die Sahne mischen. Die Kirschen auf den getränkten Cookies verteilen und die Sahne darauf geben. Mit frischen Minzeblättern garnieren.

Horst Lichter am 21. Februar 2015