

Schwarzwälder im Glas

Zutaten:

- 1 dunkler Biskuitboden
- 2 Gläser Kirschen
- ½ P. Schokoladenpudding
- Kirschwasser
- 300 ml Sahne
- 1 P. Vanillezucker
- Schokoraspeln zartbitter

Zubereitungszeit: 30 min

Back- / Kochzeit: 15 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Anzahl Portionen: 10 – 11 Gläser



Zubereitung:

Den Boden mit einem Glas, das gefüllt wird ausstechen, ins Glas geben. Die Kirschen abtropfen lassen & mit Kirschwasser begießen, min. 1 Std. ziehen lassen. 200 ml Kirschsafft mit Puddingpulver vermischen & aufkochen lassen, Kirschen von einem Glas zufügen. Den Boden mit Kirschwasser und Saft beträufeln. Puddingmischung auf ca. 11 Gläser verteilen & 3/4 der Kirschen vom anderen Glas dazugeben, Rest für Deko übriglassen. Nun die Sahne schlagen mit 1 P. Vanillezucker süßen und auf die Kirschmasse geben. Mit Kirschen und Schokoladenraspeln dekorieren.