



SCHNELLES SCHWARZWÄLDERKIRSCH-DESSERT (AUS BISKUITRESTEN)

Zutaten für 4 Dessertgläser:

300-400 g Biskuitreste
300 g Kirschen (aus dem Glas)
200 ml Kirschsaff (von den Kirschen)
½ EL Maisstärke und 2 EL kaltes Wasser
100 g Zucker
200 g Mascarpone
100 g Sauerrahm
1 EL Honig
Mark einer Vanilleschote

Dekoration:

1 Becher Sahne
Dessertkirschen, Schokostreusel oder Schokosauce



Zubereitung:

- Die Kirschen abtropfen und den Saft auffangen. 200 ml vom Saft entnehmen und in einen Topf geben. Den Zucker hinzufügen und aufkochen (aufpassen, dass es nicht überkocht!)
- In einer Tasse Maisstärke und kaltes Wasser verrühren und langsam zum kochenden Kirschsaff geben. Unter Rühren die Masse eindicken.
- Danach den Topf vom Herd nehmen und die Kirschen hineingeben.
- In einer zweiten Schüssel Mascarpone, Sauerrahm, Honig und das Mark der Vanilleschote verrühren.
- In einer anderen Schüssel die Sahne steif schlagen.
- Die Biskuitreste mit den Händen zerbröseln.
- In schöne Dessertgläser schichten: 1-2 EL Biskuitbrösel, 1-2 EL Kirschen mit Saft, darauf einen EL von der Mascarpone Creme und so weiter bis oben hin.
- Ganz oben noch 1 EL Sahne und Schokostreusel zur Deko und fertig ist das leckere Blitzdessert!

• **Tipp:** Ihr könnt auch nach meinem Rezept für die „Russischen Mützen“ extra einen Biskuitteig zubereiten, in Kreise schneiden und dann schichten.



BRZI ŠVARCVALD DESERT (OD PREOSTALOG BISKVITA)

Sastojci za 4 desert-čaše:

300-400 g biskvita (preostalog)
300 g trešnje (iz tegle)
200 ml soka od trešnje
½ kašike gustina i 2 kašike hladne vode
100 g šećera
200 g mascarpone sira
100 g kiselog vrhnja
1 kašika meda
sjemenke mahune vanilije

Dekoracija:

250 g slatkog vrhnja
Kandirane trešnje, čokoladne mrvice ili preljev od čokolade



Priprema:

- Procjedite 300 g trešnje iz tegle. Uzmite 200 ml soka, dodajte šećer i prokuhajte u maloj šerpici.
- U jednoj šolji izmiješajte gustin sa hladnom vodom i miješajući dodajte u prokuhani sok od trešnje dok se ne zgusne.
- U drugoj posudi promiješajte mascarpone sir, kiselo vrhnje, med i sjemenke mahune vanilije.
- U trećoj posudi čvrsto izmiksajte slatko vrhnje.
- Ostatke biskvita rukama izmrвите i u sledećem redoslijedu sipajte u čase: 1-2 kašike biskvitnih mrvica, 1-2 kašike trešnje sa gustim sokom, 1 kašiku sira, i tako neizmjenično sve do vrha.
- Na vrh još jedna kašika slatkog vrhnja i malo čokolade i gotov je brzi, a veoma ukusni desert.

Savjet: Ako želite da pripremite ovaj desert a nemate ostatke biskvita, napravite jednostavno biskvit po mom receptu za šubarice. Sa čašom isjecite krugove i slažite ih kao slojeve.