



Schwarzwälder Kirsch Cup

Zutaten für 5 Dessert-Gläser

- 2 Eidotter
- 1,5 EL Wasser
- 30 g Zucker
- 25 g Teff-Mehl
- 20 g Kartoffelstärke
- 1 TL Weinsteinbackpulver
- 2 EL Kakaopulver stark entölt

- 2 Eiklar
- 20 g Zucker
- Prise Salz, jodiert, fluoridiert
- 200 g Kirschen, frisch
- 150 ml Kirschsafte
- 2 EL Pfeilwurzelstärke

- 100g Schlagsahne
- 100g Magerquark
- Schale einer halben Bio-Zitrone
- Mark einer halben Vanilleschote
- 1 Rippe Zartbitterschokolade

Backofen auf 180°C vorheizen. Eier trennen. Das Eidotter mit Wasser und Zucker schaumig schlagen bis es weißlich ist. Mehl, Backpulver, Kakao und Stärke mischen und durch ein Sieb geben und zu der Eimasse geben. Eiweiße mit Salz und Zucker zu Eischnee schlagen und mit einem Spatel vorsichtig unterheben.

Ein Backblech (mindestens 23 x 35 cm) mit Backpapier auslegen, die Eimasse darauf verstreichen und im Backofen für 12-15 Minuten backen.

Kirschen waschen, halbieren, Kern entfernen. Saft abmessen 3 EL davon abnehmen und mit der Pfeilwurzelstärke klumpenfrei anrühren. Saft im Topf aufkochen, die angerührte Pfeilwurzelstärke hinzufügen und nochmals kurz aufkochen lassen. Die Kirschhälften hinzufügen und kurz vermengen, dann abkühlen lassen.

Sahne steif schlagen. Quark mit Zitronenschale und den Quirlen des Handrührgerätes aufschlagen. Vanilleschote halbieren, auskratzen und unterrühren. Schokolade reiben. Aus dem Biskuit 10 Kreise mit Hilfe von Gläsern ausstechen. Einen Biskuit auf den Boden des Glases legen. Es folgt die Einschichtung der angegedickten Kirschen und dann die Quark-Sahne-Mischung. Den zweiten Biskuitkreis hineinlegen, dann Kirschen und Sahne-Quarkmasse darübergeben. Abschließend geriebene Schokolade darüber geben.