



Schwarzwälder Kirschtörtchen

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

- 4 B:PURE Schoko Kuchen
- 1 Glas Sauerkirschen
- 1 EL Speisestärke
- 3 EL Zucker
- 250 g Sahne
- 3 TL Sofortgelatine
- 2 EL Kirschwasser
- 50 g Zartbitterschokolade

ZUBEREITUNG:

1. Die B:PURE Schoko Kuchen längs halbieren.
2. Kirschen abgießen und etwas Kirschsafft mit Speisestärke anrühren. Den restlichen Saft mit 2 EL Zucker zum Kochen bringen.
3. Die Speisestärkemischung in die kochende Flüssigkeit gießen, aufkochen lassen, Kirschen darunter mischen und abkühlen lassen. 2 EL Kirschwasser hinzufügen und mischen.
4. In der Zwischenzeit die Zartbitterschokolade fein hacken.



5. Nun die Sahne steif schlagen. Während des Schlagens langsam Sofortgelatine mit Zucker in die Sahne unerrühren.
6. Einen Teil der B:PURE Schoko Kuchen mit etwas Kirschcreme bestreichen. Anschließend etwas Sahne darauf geben. Einen weiteren Teil des Schokokuchens darauflegen und wiederholen. Den Schokokuchen mit Schlagsahne toppen und die Zartbitterschokolade darüberstreuen.

GUTEN APPETIT!