

... > Backen & Süßspeisen > Cremes

Schwarzwälder - Kirsch - Dessert



 **Druck**  **Teilen**  **Speichern**

★★★★☆ **4.37** (57 Bewertungen)

 **41** Kommentare

 20 Min.  normal  06.09.2007  641 kcal

Weitere Rezepte - genauso gut!

Zutaten

4



Portionen

300 g Biskuit (Schokobiskuit oder Schokoladekuchen, Reste)

150 g Mascarpone

50 g saure Sahne

70 g Schokolade, weiße

1 Pck. Vanillezucker

30 g Honig

180 g Sahne

300 g Kirsche(n) aus dem Glas

100 ml Kirschsafte aus dem Glas

60 g Zucker

2 cl Rum

Nährwerte pro Portion

kcal	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.
641	11,74 g	30,67 g	76,46 g

Zubereitungstipps

Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 20 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 20 Minuten

Den Kuchen in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Die weiße Schokolade in 30 g erhitzter Sahne schmelzen und in den Mascarpone rühren. Vanillezucker, saure Sahne und Honig zugeben und gut verrühren. Die restliche Sahne steif schlagen und unterheben. Den Kirschsafte mit dem Zucker dicklich einkochen, den Rum und die Kirschen dazu geben. Abkühlen lassen.

In schönen Gläsern abwechselnd Kuchenwürfel, Kirschen und Creme schichten.

Dieses Rezept ist klasse für Schokokuchen der übrig geblieben ist und den man verwerten möchte. Natürlich kann man dafür auch extra einen Schokoladenbiskuit backen.

Rezept von

msdeluxe

Weitere Rezepte von msdeluxe

Mehr >

Tipps & Trends

Video Empfehlungen

Markenrezepte bei Chefkoch

Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

04.07.2020 19:52

Lemonigrabby

wir haben das Dessert heute zum ersten mal gemacht und ich bin super begeistert. Kuchenreste hatte ich keine, ich habe dann fix 3 schokowaffeln kurz gebacken und damit ging das ebenfalls super flott :)

Antworten

24.01.2020 09:09

Krokofantin

Tolle Creme! Und die Kirschen mit einer Mischung aus Amaretto und Rum eingekocht, dazu ein selbst gemachter Schokoladenbiskuit mit 80% Schokolade. Werde die Creme, vielleicht ohne Sahne, damit dicker, auch für komplette Torten zum Füllen und Einstreichen verwenden, bei Kindergeburtstag dann mit Haribo-Kirschen drauf.

Antworten

06.10.2019 14:17

Sabrina-Feat-Biene

Das Rezept ist der knaller. Habe die Kirschen 24h in Rum eingelegt und nachher etwas angedickt. Und ich habe einen Schokobiskuit selbst gebacken. Es war einfach ein Träumchen 😊

Antworten

14.07.2019 21:02

Trüffelschneckchen

Ein sehr geiles Dessert. Die Zubereitung ist kinderleicht. Habe den Saft mit dem Zucker ca. 10 Minuten gekocht, bis er die Konsistenz von Sirup hatte. Ich finde, dickflüssiger sollte er auch nicht sein, damit der Kuchen auch schön durchtränkt wird. Außerdem passte der Rum gut zu den Kirschen. Meinen Gästen war die Portion allerdings zu üppig, für mich war es genau richtig.

Schönen Abend

Das Trüffelschneckchen

Antworten

17.05.2019 20:23

claudi1374

Hallo,
die Mascarpone-Creme ist bei mir sehr flüssig geworden... Ich hab' sie mit der Hand aufgeschlagen. Kann mir jemand sagen woran das liegt und wie ich sie eventuell noch andicken kann?

Antworten

09.01.2012 21:50

Rena

Ich habe statt des Kuchens American Cookies zerbröseln und als Streusel geschichtet.

Der Nachtisch ist der Hammer!!!!!!! Danke für das Rezept! :)

Antworten

17.02.2011 17:13

gabriela-k

Hallo msdeluxe,
... hat super geschmeckt;-))))

Antworten

04.03.2008 18:45

starkkoch

Hallo msdeluxe
ich habe Ihr Rezept ausprobiert. Da der Kirschsafte meiner Ansicht nach nicht dicklich genug wurde, habe ich mit etwas Speisestärke nachgeholfen und den Saft damit abgebunden. So ließ sich alles wunderbar schichten. Vielen Dank für die Idee, das wird's bei uns jetzt öfter geben
mfg
starkkoch

Antworten

11.03.2008 07:56

msdeluxe

hallo starkkoch!

das bild sieht ja toll aus!

bei mir war der saft so nach rezept eigentlich immer perfekt - aber wenn du für dich eine bessere variante gefunden hast - umso besser.
freut mich, dass es geschmeckt hat.

Ig msdeluxe

Antworten

09.09.2007 13:31

casasun

Hallo,

bei der Überschrift Schwarzwälder-Kirsch-Dessert würde ich den Rum durch Schwarzwälder Kirschwasser ersetzen.

LG casasun

Antworten

Folge uns



Unternehmen

Presse

Jobs

Impressum

AGB

Datenschutz

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

Quicklinks

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

Newsletter

[Zum Newsletter anmelden](#)

Wir sind für Dich da

[FAQ](#)

Live Rezeptsuchen

[eierlikörglasur rezepte](#), [hackreispfanne rezepte](#), [himbeertarte rezepte](#), [jambalaya rezepte](#), [johanisbeertorte rezepte](#), [johnnisbeermuffins rezepte](#), [kaiserschmarrn rezepte](#), [mayonaise rezepte](#), [soba rezepte](#), [tomatenpesto rezepte](#)