

Rezept

Schwarzwälder Kirschtorte im Glas

Ein Rezept von Schwarzwälder Kirschtorte im Glas, am 09.06.2026

Zutaten

100 g Sahne	2 EL Puderzucker
120 g Doppelrahmfrischkäse	1 Pck. Vanillezucker
1 kleines Glas Schattenmorellen (185 g Abtropfgewicht)	6 EL Kirschwasser
120 g ca. 120 g Schokoladenbiskuit (fertig gekauft)	30 g ca. 30 g Zartbitterschokolade

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 405 kcal

Zubereitung

1. Die Sahne mit 1 EL Puderzucker steif schlagen. Den Frischkäse mit dem übrigen Puderzucker und dem Vanillezucker glatt rühren und die Schlagsahne unterheben.

2. Die Kirschen in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen, dann in einer Schüssel mit dem Kirschwasser mischen.

3. Den Schokoladenbiskuit in vier Gläser bröseln. Die Kirschen samt Kirschwasser darauf verteilen und die Creme darübergeben. Von der Schokolade mit dem Sparschäler Späne abhobeln und die Desserts damit garnieren.