

Schwarzwälder Kirschdessert im Glas



ZUTATEN (6 Portionen):

Für das Kompott:

- 1 Glas Kirschen
- 1 unbehandelte Orange
- 50 g Zucker
- 1-2 TL Speisestärke
- 6-8 EL Kirschwasser

Für die Füllung:

- 200 g Sahne
- 100 g Frischkäse
- 2 EL Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 100 g Schokoraspel dunkel
- 20 ml Teutoburger Raps-Kernöl mit Buttergeschmack

Für den Biskuitteig:

- 75 g Kuvertüre (Halbbitter)
- 4 Eier
- 125 g Zucker
- 4 EL Wasser
- 1 Prise Salz
- 125 g (Dinkel-)Mehl
- 2 TL Backpulver
- 1 EL Kakaopulver

Die Kirschen in ein Sieb geben und abtropfen lassen. Den Saft auffangen. Etwa 6-12 Kirschen für die Dekoration beiseite stellen. Von der Orange zwei dünne Schalenstreifen abschälen. Orange halbieren und auspressen. Zucker in einem Topf hellbraun karamellisieren. Mit Orangen- und Kirschsafte auffüllen. Orangenschale dazugeben. Saft 3-4 Minuten offen einkochen lassen. Kirschen dazugeben, einmal aufkochen und mit der in wenig kaltem Wasser angerührten Speisestärke sehr sämig binden. Abkühlen lassen, mit Kirschwasser aromatisieren.

Für den Biskuitboden die Kuvertüre schmelzen. Die Eier mit Zucker, Wasser und Salz schaumig schlagen. Die Kuvertüre darunterziehen. Mehl, Backpulver und Kakaopulver darüber sieben und vorsichtig unterheben. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen und bei 180 Grad im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten goldbraun backen. Den Biskuit auf Backpapier stürzen, das obere Papier abziehen und den Boden auskühlen lassen.

Den Frischkäse mit dem Raps-Kernöl und 2 EL Zucker glatt rühren. Die Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen. Mit einem Dessertglas aus dem Teig kleine Böden ausstechen. Dann nacheinander Biskuitboden, Sahne, Kirschkompott und Frischkäsecreme in die Gläser geben. Mit Schokoraseln und ein bis zwei Kirschen dekorieren.

Pro Portion:

605 kcal (2534 kJ), 9,2 g Eiweiß, 29,8 g Fett, 71,4 g Kohlenhydrate (5,9 BE)

Dieses Rezept wurde in Kooperation mit Gourmet-Koch Klaus Breinig entwickelt: „Als Profikoch kann ich nur ein gutes Gericht kochen, wenn die Grundlagen eine hohe Qualität haben. Deswegen lege ich viel Wert auf sehr gute Zutaten und deswegen greife ich zu Bio-Produkten. Meine Gerichte überzeugen dann durch ihren guten Geschmack und durch ihre köstlichen Farben. Die Sinne werden angesprochen und es macht Spaß zu essen.“

Regional Genießen: Kirschwasser und Bollenhut

Schwarzwälder Kirschtorte gilt als die klassische deutsche Torte schlechthin. Möglich ist, dass der Name auf die Frauentracht im Schwarzwald zurückzuführen ist: Das Kleid ist schwarz wie die Schokoraseln, die Bluse weiß wie die Sahne und der Bollenhut mit roten Kugeln erinnert an die Kirschen. Auch das Kirschwasser, mit welchem die Biskuitböden aromatisiert werden, wird vor allem im Schwarzwald hergestellt. Der Ursprung ist aber nicht zwangsläufig im Schwarzwald zu suchen. Es könnten auch die schwarzen Schokoladenraseln zum Namen geführt haben.