Kirschschnitten

nach Schwarzwälder Art

Zutaten:

- **Bisquitboden**
- 4 Eier
- 160 g Zucker
- 120 g Mehl
- 40 g Backkakao
- 1/2 Pck. Backpulver
- 1 große Packung Löffelbisquit ohne Zucker (Aldi)
- Kirschsaft (nicht dem aus dem Kirschglas)
- nach Belieben Kirschwasser oder Hochmoorgeist

- **Kirschfüllung**
- 2 große Gläser Süßkirschen (30 Stück zur Seite legen für die Deko)
- 2 Pck. Vanillepuddingpulver
- 2-3 EL Zucker

- **Sahne und Dekoration**
- 600 g Sahne
- 3 EL Vanillesoße ohne Kochen
- 2 EL Zucker (nach Bedarf)
- Schokostreusel zartbitter
- ca. 100 ml Sahne

Zubereitung:

- Für den Bisquit den Rühraufsatz einsetzen, Eier und Zucker in den Mixtopf geben, 2 Min./50°/Stufe 4 schlagen. Dann 12 Min. ohne Temperatur auf Stufe 4 weiter schlagen.
- Mehl, Kakao und Backpulver zugeben und 4 Sek./Stufe 4 unterheben. Eventuell mit dem Spatel nachhelfen.
- Einen Backrahmen in den großen Ofenzauberer stellen, den Teig einfüllen und bei 170° Umluft ca. 15 Min. backen. Nach dem Backen gut auskühlen lassen, nach Belieben mit Kirschwasser oder Hochmoorgeist etwas tränken.
- Die Löffelbisquit kurz in den Kirschsaft tauchen und sehr dicht aneinander auf den dunklen Boden legen.
- Für die Kirschfüllung Kirschen abtropfen lassen (Saft dabei auffangen und auf 600 ml mit Wasser auffüllen). Das Puddingpulver mit dem Zucker und einem Teil des Kirschsaftes aus dem Glas glattrühren, restlichen Saft aufkochen und einen Pudding zubereiten. Die Kirschen unter den fertigen Pudding heben und gut untermischen. Direkt (ohne weiteres Abkühlen) auf den Löffelbisquits verteilen und ganz auskühlen lassen.
- Die Sahne etwas anschlagen (ich mache das immer mit dem Handrührgerät). Dann die Vanillesoße ohne Kochen und den Zucker einrieseln lassen und gut steif schlagen.
- Die Sahne auf die Kirschen geben und glattstreichen. Mit den Schokoladenstreuseln bestreuen.
- Vor dem Servieren 100 ml Sahne steif schlagen, ca. 30 Tupfen spritzen und mit je einer zurückbehaltenen Kirsche verzieren.

Kontaktdaten:

Beate Eichenseher
☎0151/11 22 71 21
✉beate@sauguad-und-lecker.de
💻www.sauguad-und-lecker.de
https://eichenseher.shop-pamperedchef.de/willkommen/