

Hier und heute



Schwarzwälder-Kirsch-Trifle

Konditormeister Matthias Ludwigs verleiht dem Klassiker Schwarzwälder Kirsch als Trifle im Glas eine moderne, sommerliche Note.

Rezept

Schwarzwälder-Kirsch-Trifle

von Matthias Ludwigs für vier Portionen

Zutaten für den Schokoladenbiskuit

- 2 Eier (Gr. M)
- 60 g Zucker
- 40 g Mehl
- 20 g Speisestärke
- 15 g Kakaopulver (ungesüßt)
- alternativ kann man auch einen fertigen Schokobiskuit/Tortenboden oder Brownies verwenden
- 1 Prise Salz
- 1 TL Vanillezucker

Zutaten für das Kirschkompott

- 1 Glas Sauerkirschen (Abtropfgewicht ca. 350 g)
- 100 ml Kirschsafft (vom Glas)
- 20 g Zucker
- 10 g Speisestärke
- 1 Schuss Kirschwasser (optional, ca. 10 ml)
- 1 Prise Zimt

Zutaten für die Sahnecreme

- 200 g Sahne
- 100 g Mascarpone
- 20 g Zucker

Zutaten zum Fertigstellen

- 20 g Zartbitterschokolade, gehobelt oder geraspelt
- frische Kirschen oder Sauerkirschen zur Deko

Zubereitung

Für den Schokobiskuit Eier, Zucker und Vanillezucker circa 4-5 Minuten cremig aufschlagen. Mehl, Stärke, Kakao und Salz vermischen, sieben und vorsichtig unterheben. Auf ein kleines Backblech (oder eine Springform) geben und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Umluft circa 12-14 Minuten backen. Abkühlen lassen und in circa 1,5 cm große Würfel schneiden.

Für das Kirschkompott die Kirschen abtropfen lassen und den Saft auffangen. 100 ml Kirschsafft mit Zucker und Zimt aufkochen. Die Stärke mit 2 EL kaltem Wasser glatt rühren und in den kochenden Saft einrühren. Kirschen zugeben, optional Kirschwasser einrühren und alles mit Folie bedeckt abkühlen lassen.

Hier und heute



Für die Sahnecreme die Sahne cremig aufschlagen. Mascarpone mit Zucker glatt rühren und nach und nach die Sahne untermischen.

Anrichten im Glas (z. B. Dessertgläser à 200 ml)

Schokobiskuitwürfel als erste Schicht einfüllen. Optional mit etwas Kirschwasser oder Kirschsafte beträufeln. Kirschkompott darüber verteilen. Sahne-Mascarpone-Creme darauf geben. Bei Bedarf wiederholen, bis das Glas gefüllt ist. Mit Schokospänen und frischer Kirsche garnieren.

Tipps: Anstelle des Kirschkompotts kann man auch gut eine Schicht mit frischen Kirschen in das Dessert einarbeiten.

Mindestens 2 Stunden kühl stellen, damit sich die Aromen verbinden. Am besten einen Tag im Voraus vorbereiten, dann schmeckt es noch besser.