

Brodie's Kirsch Schoko Dessert im Glas

Ein fruchtig cremiger Desserttraum mit Sauerkirschen, Mascarpone und Schoko Butterkeksen.
Perfekt zum Vorbereiten und ideal zum Servieren im Glas.

Egal ob für Gäste oder einfach so, schnell gemacht und unwiderstehlich lecker.

Zutaten für 8 Dessertgläser mit je etwa 200 ml

Fruchtschicht

1 Glas Sauerkirschen, etwa 350 g Abtropfgewicht
1 Päckchen Vanillepuddingpulver
2 Esslöffel Zucker
350 ml Kirschsafft, mit Wasser auffüllen, wenn nötig

Keksschicht

etwa 200 g Schoko Butterkekse, grob zerbröselt

Cremeschicht

250 g Mascarpone
200 ml Schlagsahne
150 g Joghurt oder Quark
1 Päckchen Vanillezucker
nach Geschmack 1 Esslöffel Zucker

Topping

etwas Backkakao
nach Wunsch Keksbrösel oder Schokoraspel

Zubereitung

Kirschpudding kochen

Kirschen abgießen und den Saft auffangen.

350 ml abmessen und mit 2 Esslöffeln Zucker und dem Puddingpulver zu einem dicklichen Pudding aufkochen.

Die Kirschen unterrühren und abkühlen lassen.

Creme anrühren

Sahne steif schlagen.

Mascarpone mit Joghurt oder Quark, Vanillezucker und eventuell Zucker glatt rühren.

Dann die Sahne unterheben.

In Gläser schichten

In jedes Dessertglas:

ein bis zwei Esslöffel Keksbrösel,

ein bis zwei Esslöffel Creme,

ein bis zwei Esslöffel Kirschpudding.

Dann wiederholen und mit einer Cremeschicht abschließen.

Kühlen

Die Gläser abdecken und für mindestens vier Stunden, besser über Nacht, kalt stellen.

Frisch dekorieren vor dem Servieren

Kurz vor dem Servieren mit etwas Kakao bestäuben.

Nach Wunsch mit Keksbröseln oder Schokoraspeln verzieren.

So bleibt alles trocken, frisch und optisch perfekt.

Tipp

Die Gläser lassen sich super vorbereiten, transportieren und direkt servieren.

Kein Bröckeln, kein Verschmieren, einfach löffeln und genießen.

Hinweis

Ich habe das Dessert ursprünglich als klassisches Schichtdessert in einer großen Auflaufform zubereitet, das funktioniert ebenfalls wunderbar.

Allerdings bröckelt es beim Portionieren leicht, und die Keksmenge war dort etwas höher.

Die Glasvariante lässt sich schöner servieren und schmeckt genauso gut.

Ein Dessert zum Verlieben