

Schwarzwälder Kirsch-Trifles im Glas

8 Portionen



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Schoko-Obers:

150 ml flüssiges Schlagobers
50 g gehackte
Zartbitterkuvertüre

Streusel:

70 g glattes Mehl
2 EL Backkakao
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Prise Salz
50 g Kristallzucker
40 g kalte Butter
1 EL kaltes Wasser

Kirschen-Füllung:

130 ml Kompottkirschensaft
2 EL Speisestärke
1 EL Zucker
2 EL Kirschwasser
(Kirschenschnaps)
190 g abgetropfte
Kompottkirschen

Vanille-Obers:

150 ml flüssiges Schlagobers
1 EL Kirschwasser
(Kirschenschnaps)
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker

Zum Bestreuen:

Dr. Oetker Schokolade Blättchen

1 Schoko-Obers:

Für das Schoko-Obers Schlagobers erhitzen. Vom Herd nehmen, die Kuvertüre einrühren und ca. 1 Std. kalt stellen.

2 Streusel:

Für die Streusel das Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und zwischen den Händen zu Streuseln verreiben. Die Streusel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 10 Minuten

3 Kirschen-Füllung:

Für die Füllung Kompottsft mit Stärke und Zucker und Rühren erhitzen und eindicken. Vom Herd nehmen und Kirschwasser und Kirschen einrühren. Unter mehrmaligem Umrühren erkalten lassen.

- 4 Die Hälfte des Streusel auf die Gläser aufteilen. Die Hälfte der Füllung auf die Streusel geben. Das vorbereitete Schoko-Obers mit dem Handmixer (Rührstäbe) aufschlagen und mit dem Spritzbeutel in die Gläser füllen. Übrige Streusel und Füllung auf die Gläser aufteilen.

- 5 **Vanille-Obers:**
Für das Vanille-Obers Schlagobers mit Kirschwasser und Vanillin-Zucker aufschlagen, in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (10 mm Ø) geben und auf die Füllung spritzen.

- 6 **Zum Bestreuen:**
Die Trifles mit Schokolade-Blättchen bestreuen.

Hier geht's zum Blog von ["Sugar Stories"](#)