



Schwarzwaldbecher mit Mascarpone und Sauerkirschen

ZUTATEN:

(FÜR 8 PERSONEN)

800 g Sauerkirschen (tiefgekühlt)
200 g Mascarpone
4 EL Bourbon-Vanillezucker
8 cl Kirschwasser
6 Eiweiß
160 g Zucker
1 unbehandelte Zitrone
1 unbehandelte Orange
100 g brauner Zucker
2 Zimtstangen
6 Sternanis
2 EL Gewürznelken
2 EL Speisestärke
300 g Schokoladenbiskuitboden
(Fertigprodukt; vom Bäcker)
100 g dunkle Schokoladenraspel

ZUBEREITUNG:

- 1 Die Sauerkirschen auftauen und auf einem Sieb abtropfen lassen, dabei die Flüssigkeit auffangen. Es sollte etwa 400 ml Flüssigkeit ergeben, falls nötig, mit Rotwein auffüllen.
- 2 Den Mascarpone mit 1 EL Vanillezucker und dem Kirschwasser glatt rühren. Die Eiweiße mit dem Zucker sehr steif schlagen, dann unter die Mascarponecreme heben.
- 3 Die Zitrone und die Orange heiß waschen, trocken reiben und die Schalen fein abreiben. Die Früchte auspressen, die Zitronenschale und die Zitrus-säfte unter die Mascarponecreme rühren.
- 4 Den braunen Zucker in einem Topf karamellisieren und mit dem Sauerkirschsaft ablöschen. Die Orangenschale, die Gewürze und den restlichen Vanillezucker dazugeben. Den Saft einkochen lassen und die ganzen Gewürze wieder entfernen.
- 5 Die Speisestärke mit wenig kaltem Wasser anrühren und die Kirschsauce damit binden. Die Kirschen hinzufügen, einmal aufkochen und dann auskühlen lassen.
- 6 Den Biskuitboden in grobe Stücke zerbröseln. Die Hälfte der Biskuitstücke auf 4 Gläser verteilen und jeweils die Hälfte der Sauerkirschmasse und der Mascarponecreme darauf schichten.

Den Vorgang mit Schokobiskuitbröseln beginnend wiederholen und die Schwarzwaldbecher zuletzt mit den Schokoraspeeln bestreuen.