Schwarzwälder Kirschtorte aus dem Glas

(für 8 kleine Gläschen)

Die ganz schnelle Variante:

1 Packung braune Cookies oder Brownies
1 Dose Sprühsahne
1 Glas Schattenmorellen
Wer mag: etwas Kirschwasser
Etwas Schokostreuesel, Kakaopulver oder Schokoladenraspeln zum drüberstreuen

So geht's:

Cookies zerkrümeln, als ca. 1 cm starke Schicht unten ins Glas geben.
1 Schicht Sprühsahne draufsprühen.
1 Schicht abgetropfte Kirschen auf die Sahne geben ggf. mit etwas Kirschwasser aromatisieren.
Noch eine Schicht Sahne, Schokostreusel drauf und eine Kirsche als Deko – fertig.
Schnell servieren, die Sprühsahne fällt schnell zusammen.

Die langsamere Variante:

Wie oben, aber die Kirschen mit etwas Speisestärke aufkochen und abkühlen lassen, damit die Masse mehr Stand bekommt, mit Kirschwasser aromatisieren.

Sahne (am besten mit Sahnesteif) selber schlagen und echten Vanillezucker dazu nehmen.
Wer es ganz toll treiben will, bäckt auch noch den dunklen Biskuit selbst.

mattkeag

Wünscht guten Appetit!