

# Valeska: Dessert im Glas

Schicht um Schicht zum Dessertglück: In dieser gelingsicheren Nachspeise wechseln sich mit Kirschen und süßem Quark auf leckerste Weise fruchtige und cremige Geschmacksnoten ab. Ein paar Schokoraspeln on top und schon darf losgelöffelt werden!

Zubereitungszeit: 30 Min.

Portionen: 1

Rezept herunterladen

## Zutaten

- 200 g Sauerkirschen im Glas
- 200 g Chocolate Chip Cookies
- 25 ml Kirschwasser
- 15 g Speisestärke
- 1 Pck. Vanillezucker
- 200 g Schlagsahne
- 1 Pck. Sahnesteif
- 250 g Quark 40 %
- 50 g Zucker
- Zartbitter Schokoraspel zum Dekorieren

## Zubereitung

### Schritt 1

Die Kirschen durch ein Sieb abgießen und den Saft auffangen. In den Mixbehälter (KITCHENAID Food Prozessor) die Kekse geben und zerkleinern. In eine Schüssel umfüllen und mit dem Kirschwasser vermengen.

### Schritt 2

In einem Topf 300 ml von dem Kirschsafte, Speisestärke und Vanillezucker geben und unter Rühren aufkochen lassen. Die Kirschen hinzugeben und noch circa 2 Minuten mit köcheln lassen. Zur Seite stellen und abkühlen lassen.

### Schritt 3

Die Sahne zusammen mit der Sahne steif schlagen, anschließend den Quark und den Zucker unterrühren.

### Schritt 4

Nun in die Gläser die Keksbrösel ein wenig am Boden festdrücken. Anschließend im Wechsel die Quarkcreme mit den Kirschen schichten. Die letzte Schicht sollte eine Quarkschicht sein - darüber dann die Schokoraspel streuen.

---

Hervorragend