



Schwarzwaldtrifle

Zutaten

- 200 g Schokoladenrührkuchen
- 350 g Sauerkirschen
- 2 TL Speisestärke
- 2 EL Kirschwasser
- 250 g Speisequark, 40% Fett i.Tr.
- 500 g Vanille-Joghurt, 1,5% Fett
- 2 EL Schokoladenraspeln

Zubereitung

1. Schokoladenrührkuchen in 1 x 1 cm große Würfel schneiden.
2. Sauerkirschen auf einem Sieb abtropfen lassen und den Saft dabei auffangen. 200 ml der Abtropfflüssigkeit in einem Topf zum Kochen bringen.
3. Speisestärke mit 2 EL kalter Abtropfflüssigkeit verrühren, den Saft im Topf damit abbinden und die Kirschen wieder zugeben. Abkühlen lassen.
4. Kirschwasser mit 3 EL Abtropfflüssigkeit verrühren und die Kuchenwürfel damit beträufeln.
5. Speisequark mit Vanille-Joghurt und Schokoraspeln verrühren. Abwechselnd Kirschen, Kuchenwürfel und Quark in Gläser oder eine Auflaufform schichten.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	29 g
Energie	249 kcal
Fett	10 g
Protein	7 g

🕒 20 Minuten

⊕ 8 Portionen