



Schwarzwälder Schichtquark

Man nehme für 4-6 Portionen:

| | |
|-------------------------|---|
| 150 ml Kirschnektar | |
| 40 g Zucker | 20 g fürs Kompott, 20 für den Quark |
| 15 g Speisestärke | |
| 4 EL Kirschwasser | |
| 200 g TK-Sauerkirschen | aufgetaut |
| 100 g dunkle Schokolade | 40 g grob hacken für die Soße, 60 g fein hacken für den Quark |
| 250 ml Sahne | 200 g davon schlagen |
| 250 g Sahnequark | |

- Speisestärke mit etwas Kirschnektar verrühren. Restlichen Nektar mit 20 g Zucker aufkochen, mit der Speisestärke binden, kurz kochen lassen, vom Herd nehmen, Kirschwasser zugeben und die Kirschen unterheben. Beiseitestellen und auskühlen lassen.
- Die grob gehackte Schokolade mit den restlichen 50 ml Sahne im Wasserbad vorsichtig schmelzen. Abkühlen lassen.
- Quark, restlichen Zucker und die fein gehackte Schokolade verrühren, dann die geschlagene Sahne unterheben.
- Quark und Kompott abwechselnd in Dessertgläser schichten und Schokoladensauce darüber geben.