



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.