

SCHOKOLADEN KAISERSCHMARRN MIT KIRSCHEN / BACKEN MIT SALLY UND LIDL #69



- ANZEIGE -

Ich liebe es Torten in Desserts zu verwandeln. Bei diesem Rezept habe ich gleich zwei Klassiker miteinander kombiniert und die Schwarzwälder Kirsch Torte zu einem Kaiserschmarrn gemacht. Der schokoladige Schmarrn wird mit Kirschkompott und leckerer Sahnecreme serviert und ist so die perfekte Nachspeise für alle Schoko-Liebhaber und Schwarzwälder Kirsch Fans.



Zubereitungszeit

40 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 4

SAHNECREME

Schlage die Sahne mit dem Vanilleextrakt steif. Rühre den Sauerrahm ein und stelle die Creme bis zum Servieren kalt.



Nach Belieben kannst du noch 1 EL Kirschwasser in die Creme rühren.

SAHNECREME:

- 200 g** Sahne
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 200 g** Sauerrahm

KIRSCH-KOMPOTT:

- 680 g** Sauerkirschen (aus dem Glas, inklusive Saft)
- 1 TL** Speisestärke
- 1 TL** Orangenpaste
- 50 g** Zucker

KIRSCH-KOMPOTT

Verrühre etwas Kirschsafft mit der Stärke in einem Topf klümpchenfrei. Gib die Kirschen und den restlichen Saft dazu und verrühre alles mit der Orangenpaste und dem Zucker. Lasse die Masse unter Rühren aufkochen und bei mittelhoher Hitze für etwa 3-4 Minuten eindicken.



Nach Belieben kannst du noch 30 g Kirschwasser oder Amaretto in das Kompott geben.

SCHOKO-KAISERSCHMARRN:

- 3** Eiweiße
- 1 Pr.** Salz
- 30 g** Zucker
- 3** Eigelbe
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 100 g** Mehl
- 25 g** Kakao
- 250 g** Milch (lauwarm)

SCHOKO-KAISERSCHMARRN

Schlage das Eiweiß mit dem Salz auf, gib den Zucker dazu und rühre so lange, bis er sich aufgelöst hat, der Eischnee sollte nicht ganz steif sein, dann lässt er sich leichter unterheben. Verrühre das Eigelb mit dem Vanilleextrakt cremig. Siebe das Mehl und den Kakao, rühre es im Wechsel mit der lauwarmen Milch ein und hebe dann den Eischnee unter.

ZUM AUSBACKEN:

- 50 g** Butter
- 40 g** Zucker

KAISERSCHMARRN AUSBACKEN

Fette eine Pfanne mit etwas Backtrennspray und erhitze sie bei mittelhoher Hitze. Fülle den Teig hinein und lasse ihn für etwa 8 Minuten backen. Stelle ihn nach Belieben noch für etwa 4 Minuten bei 190 °C O/U in den Ofen. Je nach Pfanne kannst du den Teig auch in zwei Portionen backen oder ihn ganz im Ofen vorbacken. Zerteile den Kaiserschmarrn mit zwei Gabeln in grobe Stücke, gib die Butter und den Zucker hinzu und brate den Kaiserschmarrn an, bis der Zucker karamellisiert und der Kaiserschmarrn leicht knusprig ist.

ZUM SERVIEREN:

- 50 g** Zartbitterkuvertüre

SCHOKOLADEN KAISERSCHMARRN MIT KIRSCHEN / BACKEN MIT SALLY UND LIDL #69



SERVIEREN

Serviere den Kaiserschmarrn noch warm mit dem Kirschkompott und der Sahnecreme und rasple die Zartbitterkuvertüre darüber. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!