

# VERPOORTEN Schwarzwälder Kirschtorte im Glas

## Zutaten

Zutaten für 4 Portionen:

Für den Schokoladenbiskuit:

3 Eier  
50 g Puderzucker  
80 g Mehl  
2 EL Kakaopulver

Für die Quark-Eierlikör-Creme:

250 g Magerquark  
4-5 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
2-3 EL Puderzucker, gesiebt

Außerdem:

350 g Sauerkirschen aus dem Glas, abgetropft  
2-3 EL Kirschegeist  
400 ml kalte Sahne  
2 Pkg Sahnesteif  
1-2 EL gehackte Pistazien

## Zubereitung

Ofen auf 180 C° vorheizen. Für den Schokoladenbiskuit die Eier mit Puderzucker ca. 5 Minuten schaumig schlagen. Mehl mit Kakao mischen und unter den Eischaum heben. Teig ca. 2 cm dick auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streichen und im Ofen etwa 12-14 Minuten backen. Anschließend herausnehmen, abkühlen lassen und 8 Kreise in Größe der Gläser ausstechen.

Die kalte Sahne mit dem Sahnesteif zusammen steif schlagen. Magerquark, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Puderzucker gut verrühren. Die Hälfte der Sahne unterheben.

Je 1 Kuchenkreis in die 4 Gläser geben. Dann mit etwas Kirschegeist beträufeln und an den Rand des Glases rundum einige Sauerkirschen legen. Darauf die Quark-Eierlikör-Creme geben. Wieder je einen Kuchenkreis in die Gläser legen, mit etwas Kirschegeist beträufeln, Sauerkirschen an den Rand des Glases legen und mit der Quark-Eierlikör-Creme abschließen.

Restliche Sahne in einen Spritzbeutel füllen und Sahnetupfen auf die oberste Schicht spritzen. In die Mitte eine Sauerkirsche legen. Sahnetupfen mit gehackten Pistazien bestreuen.

## Leser-Tipp

Letztes Jahr hat die Schwarzwälder Kirschtorte ihren 100. Geburtstag gefeiert. Hier feiert diese köstliche Torte ihren Geburtstag nachträglich mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zusammen.



[Link zum Rezept: VERPOORTEN Schwarzwälder Kirschtorte im Glas](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - [info@verpoorten.de](mailto:info@verpoorten.de) - [eieiei.verpoorten.de](http://eieiei.verpoorten.de)