

## Johann Lafer | Schwarzwald-Becher

---

### Zutaten für 4 Personen:

- 150 g Schokoladen-Biskuitboden
- 100 g Mascarpone
- 1 EL Vanillezucker
- 4 cl Kirschwasser
- 3 Eier
- 80 g Zucker
- 1 Zitrone, unbehandelt
- 50 g brauner Zucker
- 400 g TK-Sauerkirschen
- 1 Stange Zimt
- 3 Sternanis
- 1 EL Nelken
- 1 EL Vanillezucker de Tahiti
- 1 Orange, unbehandelt
- 1 EL Speisestärke
- 50 g Schokoraspeln
- eventl. Rotwein zum Auffüllen der Flüssigkeit

### Zubereitung:

Den Biskuitboden in grobe Stücke zerbröseln. Die Sauerkirschen auftauen, abtropfen lassen, dabei die Flüssigkeit auffangen. Es sollte etwa 400 ml ergeben, ansonsten mit Rotwein auffüllen.

Mascarpone mit Vanillezucker und Kirschwasser glatt rühren. Die Eier trennen. Das Eiweiß mit Zucker sehr steif schlagen und mit der Marcarponemasse mischen. Zitrone und Orange halbieren, jeweils 1 Hälfte auspressen, Schale abreiben. Schale und Saft unterrühren.

Den braunen Zucker in einem Topf karamellisieren lassen und mit dem Saft der aufgetauten Sauerkirschen ablöschen. Schale der Orange abreiben, mit Zimtstange, Sternanis, Nelken und restlichem Vanillezucker dazugeben und das Ganze einkochen lassen. Die Gewürze wieder entfernen. Speisestärke mit kaltem Wasser anrühren und die Soße damit binden. Die Kirschen zugeben, einmal aufkochen und dann vollkommen abkühlen lassen.

Gläser mit Schokoladen-Biskuitbröseln füllen, Sauerkirsch-Ragout und Mascarpone-Crème darauf geben und den Vorgang mit Schokobiskuit-Brösel beginnend wiederholen. Mit Schokoraspeln vollenden.

*Rezept: Johann Lafer*

*Quelle: Lafer! Lichter! Lecker! vom 03.03.2007*

*Prominenter Gast: Bernd Herzprung*

