

## Schwarzwälder-Kirsch- Dessert

(Zutaten für ca. 10 Personen)

### Marmoriertes Schokomousse

#### Zutaten:

100 g Dotter (pasteurisiert), 80 g Eier  
(pasteurisiert), 60 g Zucker, 170 g  
Schokolade, 2 Blatt Gelatine, 330 ml Sahne



#### Zubereitung:

Pasteurisierte Dotter, Eier und Zucker schaumig schlagen  
Schokolade schmelzen  
Gelatineblätter einweichen  
Alle Zutaten vermengen und geschlagene Sahne unterheben

### Kirschragout

#### Zutaten

500 ml Amarena Kirschsafte (Happy Day), 4 cl Cherry Brandy, 400 g Sauerkirschen, 100 g Zucker,  
Maizena (zum Binden)

#### Zubereitung:

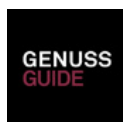
Kirschsafte, Zucker & Cherry Brandy aufkochen  
mit Maizena eindicken  
Kirschen hinzufügen

Fortsetzung auf Seite 2 >

---

Ein Rezept aus der Folge „Schütterhof Schladming“:  
<https://www.oesterreichhatgeschmack.at/schuetterhof-schladming/>

Mit freundlicher Unterstützung



## Sachertorte

### Zutaten

95 g Butter, 135 g Zucker, 4 Eier (Dotter & Eiweiß getrennt), 95 g Schokolade, 95 g Mehl

### Zubereitung:

Butter, Eidotter und Zucker schaumig schlagen

Schokolade schmelzen und zur Masse hinzufügen

Eiweiß aufschlagen

Eiweiß und Mehl vorsichtig unter die restliche Masse heben

Masse bei Ober- und Unterhitze bei 150° ca. 45 min backen (Holzspießprobe)

## Garnitur

### Zutaten

Schlagobers, Frische Früchte, Minze

### Zubereitung:

Die Sachertorte, Kirschragout und Schokomousse auf einem Teller verteilen.

Anschließend mit Schlagobers, frischen Früchten und Minze je nach Geschmack dekorieren und servieren.

**Guten Appetit!**

---

Ein Rezept aus der Folge „Schütterhof Schladming“:  
<https://www.oesterreichhatgeschmack.at/schuetterhof-schladming/>

**Mit freundlicher Unterstützung**

