



Westfälische Götterspeise

Zutaten (für vier Portionen):

Fruchtschicht

1 Glas Sauerkirschen
1-2 EL Speisestärke

Knusperschicht

50 g Haselnusskerne
2 Scheiben Pumpernickel
50 g Zartbitterschokolade oder -kuvertüre

Sahnecreme

250 ml Sahne
1 Päckchen Vanillezucker
150 g Quark

Optional

Schokolade für Schokoornamente
Pfefferminze

Zubereitung (25 Minuten, ohne Wartezeiten):

Für die Fruchtschicht die Kirschen von der Flüssigkeit trennen, den Kirschsafte in einen Topf und nur einen kleinen Teil in ein separates Gefäß geben. Den Saft aufkochen lassen, im separaten Gefäß mit Speisestärke glattrühren und in die kochende Flüssigkeit einrühren, sodass eine dickflüssige Masse entsteht. Die abgetropften Kirschen untermischen und die Masse abkühlen lassen.

Die Haselnusskerne trocken in einer Pfanne oder im Backofen rösten, sie dann abkühlen lassen. Das Pumpernickel fein hacken und in eine Schüssel geben, die Schokolade ebenso fein hacken und dazugeben. Die nun abgekühlten Haselnüsse zwischen den Händen rollen, um die Schale zu entfernen, sie dann grob mit dem Messer anstoßen und mit Pumpernickel und Schokolade vermischen.

Die Sahne mit dem Vanillezucker steifschlagen und behutsam nach und nach unter den Quark heben.

Nun die einzelnen Komponenten schichtweise in Gläser geben und mindestens eine Stunde im Kühlschrank durchkühlen lassen. In dieser Zeit Schokolade schmelzen und kunstvoll zu Ornamenten verarbeiten und auskühlen lassen, sodass sie hart werden. Diese Ornamente dann zusammen mit Pfefferminzblättern auf die westfälische Götterspeise geben und kalt servieren.

Nährwerte pro Portion:

530 kcal – 35 g Fett – 11 g Eiweiß – 40 g Kohlenhydrate

Dieses Gericht ist vegetarisch und glutenfrei.