



Menge 4 Portionen



Dauer bis zu 15 Minuten



Schwierigkeit leicht

## KIRSCH-GRÜTZE "SCHWARZWÄLDER ART"

Nicht nur für Fans der traditionellen Torte ist diese Schwarzwälder Kirsch-Grütze mit Schokoraseln ein echter Genuss – besonders mit einem Klecks frischer Sahne oder Vanillesoße dazu.



### Zubereitung

1. Kirschen waschen und entsteinen.
2. 400 g Kirschen abwägen und in ein hohes Gefäß geben. Diamant Gelierzauber zugeben und alles ca. 45 Sekunden mit einem Pürierstab mixen.
3. 350 g restliche Kirschen ggf. halbieren und zusammen mit dem Kirschwasser und den Schokoraseln mit dem Löffel untermengen. Die Zubereitung ca. 15 Minuten ziehen lassen.
4. Tipps: Servieren Sie dazu Vanillesoße oder geschlagene Sahne! Die Kirsch-Grütze sollte im Kühlschrank aufbewahrt und zügig aufgebraucht werden.

### Zutaten

750 g	Sauerkirschen (frisch oder tiefgekühlt, vorbereitet gewogen)
185 g	Diamant Gelierzauber
3 TL	Kirschwasser
40 g	Schokoraspel (zartbitter)

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht  
Ihr Diamant-Team.