



## SCHWARZWÄLDER KIRSCHBOMBE

🕒 15 min   😊 Leicht  
Überbacken ca. 2 min

### ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

200 g Schokoladenkuchen, z.B. leckerer  
Schokoladenbiskuit aus unserem Rezept für die  
Schokoladen-Heidelbeer-Torte

Für den Schokoladenbiskuit:

6 Eier  
150 g Zucker  
1 EL Vanillezucker  
80 g Mehl  
40 g Speisestärke  
40 g Kakaopulver

Für die Kirschbombe:

4 cl Kirschgeist oder für eine alkoholfreie Variante  
reiner Kirschsaft  
1 kleines Glas Sauerkirschen, ca. 350 g  
2 Eiweiße  
60 g Puderzucker  
4 Kugeln MinusL Eiskrem Bourbon-Vanille  
Kakao, zum Bestauben

## ZUBEREITUNG

- 1.** Für den Schokoladenbiskuit die Eier trennen. Die Eigelbe mit der Hälfte des Zuckers und dem Vanillezucker schaumig rühren.  
Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und dabei den restlichen Zucker einrieseln lassen. Weiterschlagen, bis die Masse glänzt und Spitzen zieht.
- 2.** Den Eischnee auf die Eischaummasse setzen, das Mehl mit der Stärke und dem Kakaopulver mischen, darüber sieben und alles nach und nach unterheben.
- 3.** Den Teig in eine gefettete Springform geben, glatt streichen und auf mittlerer Schiene im vorgeheizten Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze ca. 35 Minuten backen (Stäbchenprobe machen). Den fertigen Boden aus dem Ofen nehmen, leicht abkühlen lassen, vorsichtig mit einem dünnen Messer vom Rand der Springform lösen, auf ein Küchengitter stürzen, erkalten und mindestens 2 Stunden ruhen lassen.
- 4.** Den Kuchen grob zerkrümeln und in 4 ofenfeste Gläser verteilen. Mit dem Kirschgeist beträufeln und die Kirschen darauf verteilen. Die Eiweiße mit dem Puderzucker steif schlagen. Den Backofengrill vorheizen. Je eine Kugel Vanilleeis in die Gläser geben.
- 5.** Die Baisermasse mithilfe eines Spritzbeutels darauf verteilen und unter dem Backofengrill in 1-2 Minuten leicht gebräunt überbacken.  
Vorsicht: Die Baisermasse brennt leicht an! Zum Servieren das Dessert mit dem Kakao bestäuben.