



Vegane Schwarzwälder im Glas

Zutaten:

150 g	vegane Kekse (z. B. Hafer-Dinkel-Kekse)
75 g	vegane Zartbitter-Schokolade
75 g	vegane Margarine
150 g	Sauerkirschen, ohne Steine (Abtropfgewicht)
25 g	Maizena (Speisestärke)
20 g	Kristallzucker
350 g	Reissahne (aufschlagbar)
60 g	Staubzucker
5 TL	gepuffter Bio-Buchweizen
5 TL	vegane Zartbitter-Schokoladenraspel

Herstellung:

1. Für den Boden die Kekse in einen Gefrierbeutel geben und mit dem Nudelholz sehr fein zerbröseln. Die Schokolade mit einem Messer grob hacken und unter Rühren in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen. Die Margarine in einem Topf bei mittlerer Hitze zerlassen und mit den Keksbröseln mischen. Die Schokolade mit der Keks-Margarine-Mischung vermengen.
2. Die Keksmischung gleichmäßig in 5 Gläser (à ca. 250 ml Inhalt) verteilen und jeweils mit den Fingern am Glasboden flach drücken. Die Gläser anschließend ca. 45 Min. in den Kühlschrank stellen, bis der Keksboden fest ist.
3. Inzwischen für die Füllung die Kirschen in ein Sieb abgießen, dabei 250 ml Saft auffangen. Die Speisestärke mit 2 EL kaltem Wasser anrühren. Saft, Zucker und Stärkemischung in einem Topf verrühren. Die Mischung einmal kurz aufkochen lassen. Die Kirschen untermischen und die Masse vollständig abkühlen lassen.
4. Den Rahmersatz mit dem Staubzucker steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Die Hälfte der Kirschmasse auf der Keksmasse in den Gläsern verteilen. Die Hälfte der Sahne auf die Kirschen spritzen (alternativ mit einem Löffel jeweils einen Klecks daraufsetzen). Die restliche Kirschmasse darauf verteilen. Mit übriger Sahne, gepufftem Buchweizen und Schokoraspelein garnieren.