



Schwarzwälder Petit Fours

Zutaten:

für den Teig:

150g Zartbitter Kuvertüre
100g Butter
2 Eier
50g Zucker
100g Mehl
2 gestrichene TL Backpulver

Für die Quarkmasse:

250g Weihenstephan Schlagrahm
75g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
2 Eier
1 Päckchen Vanillepuddingpulver von Dr. Oetker

zudem:

175g Libbys Sauerkirschen
100g Zartbitter Kuvertüre, Dr. Oetker

Zubereitung:

Kuvertüre und Butter in Stücke schneiden und bei milder Hitze unter rühren schmelzen, dann abkühlen lassen.

Eier mit Zucker schaumig schlagen und unter die Schoko - Buttermasse unterrühren. Backpulver und Mehl mischen und ebenfalls unterrühren. Eine Backform 20 mal 20 cm mit Backpapier auslegen. Schokoladen Teig einfügen und glatt streichen.

Die Sauerkirschen im Sieb abtropfen lassen, Quark mit Zucker, Vanillezucker und Eiern gut verrühren. Puddingpulver unterrühren.

16 Sauerkirschen beiseite stellen, Rest auf dem -Schokoteig verteilen. Quarkmasse darauf verstreichen. Im Backofen auf 180 Grad Ober und Unterhitze oder 160 Grad Umluft etwa 30 Minuten backen, auskühlen lassen.

Kuchen aus der Form nehmen und mit einem scharfen Messer in Würfel schneiden. Kuvertüre in Stücke schneiden und in eine Schüssel geben, auf dem Wasserbad schmelzen. Die Oberfläche der Kuchenwürfel überziehen. Die Würfel mit je einer Kirsche dekorieren. Kuvertüre fest werden lassen und servieren.