

# Kirschen mit luftiger Schokoladensauce



 20 min.  169 kcal  SteviaSweet Crystal

## Zubereitung

Kirschen, SteviaSweet Crystal, Wein und Vanillezucker in einer Schüssel mischen. Schüssel zwei Stunden in den Kühlschrank stellen. Für die Sauce SteviaSweet Crystal, Kakaopulver und Wein mischen. Den Rahm zu einem weichen Schaum schlagen und die Kakaocreme dazu mischen. Die Kirschen mit dem Saft in Dessertschälchen portionieren. Direkt vor dem Servieren die Sauce auf die Kirschen geben oder separat reichen.

## Zutaten für 4 Portionen

1 EL	SteviaSweet Crystal
400 g	frische Kirschen, entsteint
100 ml	süßer Wein (Marsala)
1 TL	Vanillezucker

## Sauce

1/2 EL	SteviaSweet Crystal
1 EL	Kakaopulver
1 EL	Wein
100 ml	Rahm

## Nährwerte pro Portion

169	kcal
706	kJ
2	g Protein
17	g Kohlenhydrate
5	g Fett