

Rezept für eine Schwarzwälder Kirschtorte

Mürbteigboden:

- 50 gr. Zucker
- 100 gr. Butter
- 150 gr. Mehl
- 1 Messerspitze Backpulver
- Salz, Vanillezucker, Zitrone

Zuerst Zucker mit Butter und den Gewürzen vermischen, dann alles mit dem Mehl zu einem Mürbteig kneten. Mürbteig ausrollen, Boden mit 26 cm Durchmesser ausstechen und backen.

Heißluftofen 180° C – ca. 12 Minuten

Backofen 200° C – ca. 14 Minuten

Wienerboden:

- 250 gr. Eier (5 Stück)
- 1 Eigelb
- 150 gr. Zucker
- Salz, Zitrone, Vanillezucker

- 1/2 Tl. Backpulver
- 75 gr. Mehl
- 75 gr. Weizenpuder oder Mondamin
- 20 gr. Kakao

- 50 gr. Butter flüssig

Eier, Eigelb, Zucker und Gewürze aufschlagen. Die restlichen Zutaten vorsichtig unterheben, zum Schluss die Butter flüssig zugeben. Masse in einen Ring mit 26 cm Durchmesser füllen und backen. Den Backofen auf die angegebene Temperatur vorheizen.

Heißluftofen 160° C – ca. 25 Minuten

Backofen 180° C – ca. 30 Minuten

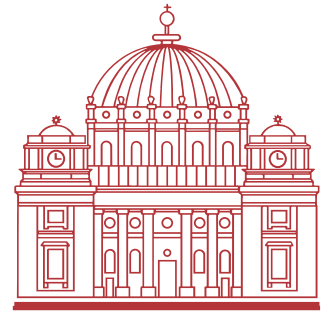
Diesen Boden nach dem Auskühlen in drei Stücke schneiden.

Kirschfüllung:

- 1 Glas Sauerkirschen (Abtropfgewicht ca. 350 gr.)
- 16 Kirschen für die Dekoration weglegen.

- 225 gr. Kirschsaff
- 50 gr. Zucker
- 1 Prise Zimt
- 25 gr. Mondamin
- 25 gr. Kirschsaff

Kirschsaff mit Zucker und Zimt aufkochen, Mondamin mit dem restlichen Saft anrühren und in den kochenden Saft geben, dabei ständig umrühren, nach dem Aufkochen Kirschen vorsichtig unterheben.



Café Konditorei

Bäckerei



Hauptstraße 15

79837 St. Blasien

Tel. 07672/2023

Fax 07672/2024

info@cafe-ell.de

www.cafe-ell.de

Fotoserie siehe Seite 2

Fortsetzung folgt auf Seite 2

Kirschwassertränke:

- 40 gr. Wasser
- 80 gr. Zucker
- 150 gr. Schwarzwälder Kirschwasser
(40 %, besser 45 % Alkohol)

Wasser mit Zucker kurz aufkochen, nach dem Abkühlen das Schwarzwälder Kirschwasser dazugeben.

Sahnefüllung:

- 1500 gr. geschlagene Sahne
- 100 gr. Staubzucker
- 120 gr. Kirschwassertränke

Kirschwassertränke leicht anwärmen, den Staubzucker darin auflösen und vorsichtig unter die Sahne heben.

Tipp: Wollen Sie die Schwarzwälder Kirschtorte schon frühzeitig herstellen, weichen Sie acht Blatt Gelatine in kaltes Wasser ein und lösen sie zusammen mit dem Staubzucker in der Kirschwassertränke auf. Die Schwarzwälder Kirschtorte dann für 1 Stunde im Kühlschrank kalt stellen.

Weitere Zutaten:

Kirschmarmelade, Schokoladenstreußel

Aufbau der Schwarzwälder Kirschtorte:

Einen Mürbteigboden dünn mit Kirschmarmelade bestreichen, darauf 1/3 Biskuitboden legen, mit Kirschtränke beträufeln, Kirsch- und Sahnefüllung aufstreichen. Diesen Vorgang nochmals wiederholen zum Schluss 1/3 Biskuitboden auflegen. Die Torte dünn mit Sahne einstreichen und mit einer Sterntülle, Schokoladenstreußel und Sauerkirschen verzieren.

