



genuss

REZEPT AUS DEM MAGAZIN 01/14

**SCHWARZWÄLDER
KIRSCHTORTE**

DEKORIERT MIT SCHOKORASPELN
UND 14 KAISERKIRSCHEN

Paul Ullrich AG

GANZ TRADITIONELL SCHWARZWÄLDER KIRSCHTORTE

**SCHWARZ WIE DIE TRACHT, WEISS WIE DIE BLUSE
UND ROT WIE DER BOLLENHUT.**

Zutaten für 14 Stück Torte:

Wiener Boden

6	Eier
170 g	Zucker
60 g	Weizenmehl
85 g	Weizenstärke
30 g	Kakao
50 g	Butter
	Salz, Zitronenaroma, Vanillearoma

Abgebundene Kirschen

800 g	Sauerkirschen (aus dem Glas)
500 g	Kirschsafft
80 g	Zucker
60 g	Weizenstärke
100 g	Rotwein, etwas Zimt

Schlagrahm

900 g	Schlagrahm
120 g	Zucker
10 g	Gelatine (5 Blatt)
50 g	Kirschwasser

Tränke

180 g	Kirschwasser (40-prozentig)
30 g	Läuterzucker (Zucker und Wasser 1:1 kochen)

Dekoration

14	Kaiserkirschen
20 g	Schokoraspeln

Zubereitung

Wiener Boden

Eier und Zucker zusammen mit einer Prise Salz, etwas Vanille- und Zitronenaroma circa 20 Minuten schaumig schlagen. Gesiebtes Weizenmehl, Weizenstärke und Kakao vorsichtig unter die Masse melieren. Danach flüssige, warme Butter ebenfalls unterheben. Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen und bei 190°C circa 30 Minuten backen. Anschliessend auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Abgebundene Kirschen

Den Kirschsafft zusammen mit dem Zucker zum Kochen bringen. Weizenstärke, Zimt und Rotwein klumpenfrei verrühren und unter den kochenden Saft rühren. Sauerkirschen und abgebundenen Saft vermengen und ebenfalls auskühlen lassen.

Schlagrahm

Den Schlagrahm steif schlagen und Zucker unterrühren. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, später auspresen und erwärmen, bis sie sich verflüssigt, dann zusammen mit dem Kirschwasser in den Rahm einrühren.

Den Biskuitboden zwei Mal zu gleichen Teilen durchschneiden, sodass es drei Böden ergibt. Auf den unteren Boden werden die abgebundenen Kirschen aufgestrichen. Anschliessend wird darauf ein Viertel vom fertigen Schlagrahm verstrichen, darauf folgt ein Biskuitboden. Auf diesen werden 70 g der Kirschwassertränke gleichmässig verteilt. Es folgt der zweite Viertel des Schlagrahms und darauf der dritte Boden. Dieser wird mit 140 g Tränke besprengt.

Einen Teil Schlagrahm für die Rosetten in einen Dresierbeutel geben. Den übrigen auf dem Biskuit verteilen, und zwar so, dass die Torte komplett umhüllt ist. Auf der Oberseite am Rand weniger Schlagrahm verwenden, in der Mitte etwas mehr, damit eine leichte Kuppel entsteht. Nun ganz aussen vierzehn Rosetten aufgarnieren, sie geben später die einzelnen Tortenstückchen an. Die geraspelte Schokolade in der Mitte der Torte verteilen und die Kaiserkirschen auf die Rosetten legen.

Rezept von Franz Bockstaller

Konditorei – Confiserie Cafe Bockstaller

Hohwehraweg 3, D-79682 Todtmoos/Schwarzwald
Telefon: +49 7674 88 85, www.cafe-bockstaller.de
mail@cafe-bockstaller.de

Paul Ullrich AG
Weine und Spirituosen