## Schwarzwälder Kirschtorte



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Monika Pintarelli

28er Form

### **Zutaten:**

Teig

6 Eiweiß

230 g weiche Butter

300 g Puderzucker

1 Packung Vanillezucker

6 Eigelb

200 g Zartbitterschokolade

200 ml Milch

300 g Mehl

1 Packung Backpulver

Kirschsaft und -rum

1. Fülle Pudding

250 ml Kirschsaft

1 Packung Puddingpulver

3 Essl. Zucker

etwas Kirschrum und Zimt

350 g abgetropfte Kirschen

2. Fülle

500 ml Schlagobers

1 Packung Sahnesteif

2 Essl. Puderzucker

3 Essl. Kirschsaft

350 g abgetropfte Kirschen

500 ml Schlagobers

1 Packung Sahnesteif

Verzieren:

Schokoflocken, Kirschen

## **Zubereitung:**

Teig

6 Eiklar/Schnee mit Ballonschneebesen schlagen

230 g weiche Butter mit

300 g Staubzucker

1 P. Vanillezucker

6 Dotter

200 g Zartbitterschoko geschmolzen in der Küchenmaschine schaumig rühren (Flexielement)

200 ml Milch

300 g Mehl vermischt mit

1 P. Backpulver dazurühren

Schnee mit dem Kochlöffel unterheben

in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Form füllen mit vorgeheizten 180 Grad ca. 60 Minuten backen/Nadelprobe!

Ausgekühlt 2x durchschneiden, Böden mit Kirschsaft und -rum tränken um den Boden einenTortenring geben und füllen

1. Fülle

Pudding kochen mit Flexielement aus

250 ml Kirschsaft

1 P. Puddingpulver

3 Essl. Zucker

etwas Kirschrum u. Zimt

350 g abgetropfte Kirschen unterrühren

2. Fülle

500 ml Schlagobers mit

1 P. Sahnesteif

2 Essl. Staubzucker
3 Essl. Kirschsaft aufschlagen (Ballonschneebesen)
350 g abgetropfte Kirschen unterheben
über Nacht kühlen
500 ml Schlagobers mit 1 P. Sahnesteif aufschlagen
(Ballonschneebesen)
etwas in einen Spritzsack füllen
oben u. rundherum einstreichen
mit Schokoflocken, Sahnetupfer u. Kirschen verzieren.

# <u>Cookie-Eisparfait mit heißen</u> Pfeffer-Kirschen



Foto Gisela Martin

Quelle Genuss-Magazin 02/2015, nachgemacht von Simone Bachmann□ und Gisela Martin

#### Zutaten:

150g Kekse oder Cookies 250g Sahne

- 2 Eier
- 2 Eigelbe

75g Puderzucker

250ml Kirschsaft

200ml Rotwein

75g Zucker

1 EL schwarze Pfefferkörner – fein zerstoßen

1 EL Speisestärke – mit 2-3 EL kaltem Wasser verrührt

500g entsteinte Kirschen

## **Zubereitung:**

Cookies im Multizerkleinerer zerbröseln

Sahne mit dem Ballonschneebesen steif schlagen

2. Schüssel nehmen – sonst Sahne rausnehmen, Besen reinigen und weiter geht's

Eier / Eigelbe / Puderzucker mit dem Schneebesen 5min schaumig-steif-schlagen

zerbröselte Cookies abwechselnd mit der Sahne unter die Masse heben

Parfaitmasse in eine Folie ausgelegte Form füllen und 5h in das Gefrierfach stellen (hab eine Silikonkastenform genommen)

Kirschaft / Rotwein / Zucker / Peffer auf 250ml einkochen- mit angerührter Stärke den Sud binden

Kirschen unterheben

Eisparfait stürzen, Folie entfernen und alles mit Kakao bestäuben

Schneiden und Stück mit der Pfeffer-Kirschsoße servieren