

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

Kirschsafft und -rum

1. Fülle Pudding

250 ml Kirschsafft

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. Kirschsafft
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 Kirschsafft und -rum
tränken um den Boden einen Tortenring geben und füllen
1. Fülle
Pudding kochen mit Flexielement aus
250 ml Kirschsafft
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. Kirschsafft 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.

Cookie-Eisparfait mit heißen 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 Kirschsafft
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)

Kirschsafft / Rotwein / Zucker / Pfeffer 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