

# 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

Kirschsaff und -rum

*1. Fülle* Pudding

250 ml Kirschsaff

1 Packung Puddingpulver

3 Essl. Zucker

etwas Kirschrumpf 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 Ballonschneebeesen 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 (Ballonschneebeesen)  
350 g abgetropfte Kirschen unterheben  
über Nacht kühlen  
500 ml Schlagobers mit 1 P. Sahnesteif aufschlagen  
(Ballonschneebeesen)  
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 Ballonschneebeesen steif schlagen

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

Eier / Eigelbe / Puderzucker mit dem Schneebeesen 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