



Leidenschaftlicher
Hobbybäcker



Kirsche im Schwarzwald

Mascarpone-Vanille-Creme

Knackige
Schokoladensplitter



Saftige Schokoladenböden, Mousse au Chocolat Creme,
Mascarpone-Vanille-Creme & Kirschkompott

ZUTATENLISTE

Schokoladen Boden

- 310 g Mehl, Typ 405
- 110 g gemahlene, blanchierte Mandeln
- 220 g Butter (Raumtemperatur)
- 220 g Puderzucker
- 12 Eiweiß, Größe L
- 12 Eigelb, Größe L
- 220 g Zucker
- 300 g Zartbitterschokolade (70 % Kakaoanteil)
- 20 g Backpulver

Mousse au Chocolat Creme

- 4 Eigelb, Größe L
- 80 g Zucker
- 1 EL Kakaopulver
- 400 g Sahne
- 60 g Butter (Raumtemperatur)
- 250 g Zartbitterschokolade (70 % Kakaoanteil)
- 75 g geröstete Kakaonibs

Mascarpone-Vanille-Creme

- 500 g Mascarpone
- 230 g Zucker
- 900 ml Sahne
- 1 1/2 TL Vanille Extrakt
- 4 TL SanApart

Kirschfruchteinlage

- 2 große Gläser Schwarzkirschen
- 2 EL Zucker
- 3 TL Speisestärke

Tränke

- 150 ml Kirschwasser

Dekoration

- 200 g Zartbitter Kuvertüre
- 200 g weiße Kuvertüre

BENÖTIGTE UTENSILIEN

- 2 Springformen Ø 20 cm
- Topf
- Schlagkessel (für das Wasserbad)
- Schneebesen
- Backpapier
- Küchenthermometer
- 3 Einwegspritzbeutel
- Rosentülle
- Tortensäge
- Hoher Tortenring
- Tortenrandfolie
- 1 Tortendübel
- Paletten
- große Karte zum Abziehen der Torte (glatt einstreichen)

Das Rezept

Backzeit: 60–65 Minuten

Temperatur: 160 °C Umluft

Backform: Ø 20 cm

Schokoladen Boden

Den Ofen auf 160 °C Umluft vorheizen.

Die Böden der Springformen mit Backpapier auslegen, die Ränder einfetten und mit Mehl bestäuben.

Das Mehl und das Backpulver in einer separaten Schüssel mischen.

Die Schokolade über einem Wasserbad schmelzen und bis zur weiteren Verwendung beiseite stellen.

Die weiche Butter zusammen mit dem Puderzucker mit der Küchenmaschine hellcremig aufschlagen. Das Ergebnis sollte luftig sein und weiß sein.

Anschließend die Eigelbe hinzufügen und für ca. 5 Minuten aufschlagen.

Zwischenzeitlich die Eiweiß in einer separaten Schüssel aufschlagen. Hierbei den Zucker langsam einreisen lassen. Solange aufschlagen bis eine Meringue-Masse entstanden ist.

Zu der Butter-Eigelb-Mixtur zunächst die Mandeln hinzufügen und unterrühren. Anschliessend die geschmolzene Schokolade einrühren. Die Masse in eine sehr große Rührschüssel umfüllen. Mit Hilfe eines Schneebesens die Meringue-Masse portionsweise unterheben.

Zuletzt die trockenen Zutaten vorsichtig mit dem Schneebesen unterheben.

Den Teig auf die zwei Backformen gleichmässig verteilen und bei 160 °C Umluft für 60-65 Minuten backen (Stäbchenprobe)

Nach der Backzeit die Böden für 15 Minuten in der Form abkühlen lassen, danach aus der Form lösen und auf Kuchengittern vollständig auskühlen lassen.

Mousse au Chocolat Creme

Zunächst in einer gekühlten Rührschüssel die Sahne aufschlagen.

Bei niedriger Geschwindigkeit beginnen, sobald die Sahne beginnt fest zu werden auf mittlerer Rührgeschwindigkeit weiter schlagen. Achtung: nicht überschlagen, da die Sahne sonst gerinnt. Passiert das, muss man von vorne beginnen.

Die geschlagene Sahne bis zur Verwendung kühlen.

Die Schokolade zusammen mit der Butter über einem Wasserbad schmelzen und beiseite stellen.
Gut verrühren, bis eine homogene Masse entstanden ist.

Die Eigelb zusammen mit dem Zucker über einem Wasserbad mit einem Schneebesen verrühren.
Das Wasser darf dabei NIE kochen, sonder sollte lediglich Dampf produzieren. Die Eigelb unter ständigem Rühren auf 65-70 °C erhitzen. Die Creme dickt leicht ein und wird dabei hell.

Die Masse vom Herd nehmen und das Kakaopulver einrühren, danach in eine große Rührschüssel umfüllen.

Nun die geschmolzene Schokolade einrühren bis eine homogene Masse entsteht.

Mit Hilfe eines Schneebesens die geschlagene Sahne in kleinen Portionen unterheben.

Die fertige Creme in einen Spritzbeutel geben und bis zur weiteren Verwendung kühlen.

Mascarpone-Vanille-Creme

Zunächst die Mascarpone in eine gekühlte Rührschüssel geben und zusammen mit dem Zucker und dem Vanille Extrakt kurz auf höchster Stufe aufschlagen. Anschließend die Sahne hinzufügen und zunächst auf niedriger Stufe aufschlagen, bis sich die Sahne und die Mascarpone verbunden haben, danach auf höchster Stufe cremig aufschlagen. Hierbei das SanApart hinzufügen. Achtung: nicht überschlagen, da die Creme sonst gerinnt.

Von der fertigen Creme 8 EL in einen Spritzbeutel mit Rosentülle, den Rest in einen Spritzbeutel ohne Tülle geben und bis zur weiteren Verwendung kühlen.

Kirschfruchteinlage

Die Kirschen durch ein Sieb abgießen und den Saft dabei auffangen.

Von den Kirschen 8 Stück für die Dekoration und 20 Stück für die Torte beiseite stellen.

5 EL von dem Kirschsaff abnehmen und die Speisestärke damit anrühren.

Den restlichen Kirschsaff in einen Topf geben und zusammen mit dem Zucker aufkochen. Die angerührte Speisestärke einrühren und ca. 1 Minute kochen.

Den angedickten Kirschsaff vom Herd ziehen, die Kirschen hinzufügen und in einen Spritzbeutel geben.

Dekoration

Die Zartbitterkuvertüre temperieren:

Die Zartbitterkuvertüre hacken und 2/3 der Schokolade über einem Wasserbad schmelzen. Die Temperatur darf 45 °C nicht überschreiten. Sobald die Schokolade geschmolzen ist die restliche Zartbitterkuvertüre einrühren bis die Schokolade geschmolzen ist und eine Temperatur von 32 °C erreicht hat.

Sobald die Schokolade 32 °C erreicht hat, diese gleichmäßig auf einem Backpapier verteilen – möglichst rechteckig. Das Backpapier sofort aufrollen und in den Kühlschrank legen.

Die weiße Kuvertüre temperieren:

Die weiße Kuvertüre hacken und 2/3 der Schokolade über einem Wasserbad schmelzen. Die Temperatur darf 40 °C nicht überschreiten. Sobald die Schokolade geschmolzen ist die restliche weiße Kuvertüre einrühren bis die Schokolade geschmolzen ist und eine Temperatur von 29 °C erreicht hat.

Sobald die Schokolade 29 °C erreicht hat, diese gleichmäßig auf einem Backpapier verteilen – möglichst rechteckig. Das Backpapier sofort aufrollen und in den Kühlschrank legen.

Nun vorsichtig beide Backpapiere aufrollen. Die Schokolade wird hierbei brechen. Den Schokoladenbruch bis zur Verwendung beiseite stellen.

Fertigstellung

Beide Torten mit Hilfe der Tortensäge auf gleiche Höhe begradigen.

Anschließend die Böden jeweils 2 Mal waagrecht durchschneiden, sodass insgesamt 6 gleich hohe Böden entstehen.

Den ersten Boden auf eine Tortenplatte setzen und mit dem Tortenring, in den zuvor die Tortenrandfolie eingelegt wurde, umstellen.

Den Boden großzügig mit Kirschwasser tränken und die Mousse au Chocolat Creme gleichmäßig aufspritzen. Hierbei von außen nach innen arbeiten. Diese Schicht mit der Hälfte der gerösteten Kakaonibs bestreuen und den zweiten Boden auflegen. Diesen wieder mit Kirschwasser tränken und am Rand einen Ring mit der Mascarpone-Vanille-Creme aufspritzen. In die Mitte ca. die Hälfte des Kirschkompotts geben und den dritten Boden auflegen. Diesen wieder mit Kirschwasser tränken und gleichmäßig von außen nach innen die Mascarpone-Vanille-Creme aufspritzen. Diese Schicht mit 20 Kirschen belegen und den vierten Boden auflegen. Diesen ebenfalls mit Kirschwasser tränken und am Rand wieder einen Ring mit der Mascarpone-Vanille-Creme aufspritzen. In die Mitte ca. das restliche Kirschkompott geben. Den fünften Boden auflegen und wieder mit Kirschwasser tränken. Mousse au Chocolat Creme gleichmäßig aufspritzen. Hierbei wieder von außen nach innen arbeiten. Diese Schicht mit den restlichen gerösteten Kakaonibs bestreuen.

Nun die Torte für ca. 30 Minuten kühlen.

Die Torte vorsichtig aus dem Tortenring lösen und mittig den Tortendübel einsetzen. Der Tortendübel sollte etwas weniger hoch sein, als die Torte und dient der Stabilität, da die Torte sehr hoch ist.

Danach die Torte dünn mit der Mascarpone-Vanille-Creme überziehen. Hierbei kommt es noch nicht darauf an, dass die Torte glatt eingestrichen ist. Mit dieser Schicht werden die Krümmel eingefangen. Die Torte danach wieder für 15 Minuten kühlen.

Nun die Torte mit der restlichen Creme glatt einstreichen.

8 Tufts mit der Mascarpone-Vanille-Creme gleichmäßig auf die Torte setzen und mit den Kirschen belegen.

Die Torte außen dekorativ mit dem Schokoladenbruch verzieren.