

Schwarzwälder Kirschtorte nach Hermine Bareiss



1 Mürbteigboden mit roter Marmelade bestreichen. Einen dunklen Biskuitboden dritteln und ein Drittel darauf geben. Mit Spannring versehen und dann Kirschen abbinden.

2 Gläser Schattenmorellen Saft von 1 Glas mit 75 g Mondamin einkochen und andicken und mit einem Schluck Kirschwasser, Vanillezucker, Zucker und einer Prise Zimt abschmecken.

Die Kirschen auf den dunklen Biskuit geben, glattstreichen und mit dem zweiten Drittel Biskuit bedecken.

Für die Kirschwassersahne:

- 6** Blatt Gelatine
- 120 ml** Kirschwasser abmessen und in einen Rührkessel geben
- 40 g** Zucker dazugeben
- 800 g** geschlagene Sahne abmessen und bereitstellen.

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken, auflösen und zu dem Kirschwasser und dem Zucker geben, gut durchrühren, dann 1/3 der Sahne dazugeben, gleichmäßig und zügig verrühren, dann den Rest Sahne zugeben und unterheben. Anschließend das Ganze auf den Biskuit geben, glattstreichen und das dritte Drittel Biskuitboden darauflegen und kaltstellen.

Am nächsten Tag Kirschwassersahne anrühren, aber nur von 500 g Sahne. Die Torte vorsichtig aus dem Ring lösen und mit der Sahne einstreichen. Dann die Torte einteilen und mit Sahnerosetten verzieren, mit Schokoladenstreuseln einstreuen und Kirschen als Dekoration auf die Rosetten geben.

Viel Spaß beim Nachbacken wünscht

Ihre Pâtissièrein Jessica Rabus

Relais & Châteaux Hotel Schwarzmatt