



SCHWARZWÄLDER KAKAO-TÖRTCHEN

ETWAS ÜBUNG ERFORDERLICH
60 Minuten

Biskuitteig für etwa 6 Stück:

3 Eier
75 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
100 g Weizenmehl
1 gestrichenen TL Backpulver

Füllung:

1 Glas Sauerkirschen
(Abtropfgewicht 350 g)
10 g Speisestärke
1 Päckchen Vanillezucker
2 EL Kirschwasser
75 g Zartbitterschokolade
200 g Sahne

Zum Verzieren:

125 g Zartbitterschokolade

- 1** Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe schaumig schlagen. Vanillezucker, Zucker und Salz unter Rühren zugeben und die Masse kurz weiter rühren. Mehl mit Backpulver mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren.
- 2** Teig auf ein Blech mit Backrahmen (30 x 25 cm) geben und glatt streichen.
- 3** Blech in den vorgeheizten Backofen (Ober-/Unterhitze: 200 °C, Heißluft: 180 °C) schieben. Nach ca. 10 Minuten ist der Boden fertig gebacken. Backrahmen vorsichtig lösen und entfernen.
- 4** Biskuit auf ein mit Zucker bestreutes Backpapier stürzen und erkalten lassen.
- 5** Mit Dessertringen (Ø 7,5 cm) 12 Kreise aus dem Teig ausstechen. Dessertringe auf eine Platte stellen und je 1 Gebäckboden hineinlegen (6 Stück werden später benötigt).
- 6** Für die Füllung Sauerkirschen auf einem Sieb abtropfen lassen, Flüssigkeit dabei auffangen und 150 ml abmessen. Speisestärke mit etwa 4 EL von der Flüssigkeit anrühren, übrige Flüssigkeit mit Vanillezucker zum Kochen bringen. Speisestärke unter Rühren zufügen und kurz aufkochen. Kirschen und Kirschwasser unterrühren und in die Dessertringe füllen. Jeweils den zweiten Boden auflegen.
- 7** Schokolade grob hacken und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Sahne steif schlagen, geschmolzene Schokolade vorsichtig unter die Sahne heben und ebenfalls in die Dessertringe füllen. Törtchen mindestens 1 Stunde kalt stellen.
- 8** Zum Verzieren Schokolade grob zerkleinern und ebenfalls im Wasserbad schmelzen. Aus doppelt gelegter Alufolie 6 lange Streifen (28 x 7 cm) schneiden und an den kurzen Seiten zum Festhalten jeweils 1 cm nach hinten knicken. Jeweils etwa 1-2 EL Schokolade mit einem Messer auf die Streifen streichen. Schokolade nur so lange fest werden lassen, dass sich die Streifen noch um die Törtchen legen lassen. Törtchen aus den Dessertringen lösen, die Schokostreifen darumlegen und an den geknickten Enden zusammendrücken. Schokoränder fest werden lassen, dann die Alufolie vorsichtig lösen. Törtchen bis zum Verzehr kalt stellen. Nach Wunsch mit frischen Kirschen garnieren.