



SCHWARZWÄLDER KIRSCHTORTE MIT RÖCKCHEN

Mürbteig:

125 g Mehl glatt
1 Msp. Backpulver
50 g Zucker
1 Pkg Vanillin-Zucker oder 1 TL Vanillepulver
1 Prise Salz
100 g zimmerwarme Butter

Biskuitteig:

5 Eier (Größe M)
175 g Zucker
1 Pkg Vanillin-Zucker oder 1 TL Vanillepulver
125 g Mehl glatt
2 gestr. TL Backpulver
50 g Speisestärke
15 g Backkakao
1 Msp Zimt

Kirschfüllung:

1 Glas Sauerkirschen (Abtropfgew. 350 g)
30 g Speisestärke
25 g Zucker

Sahnefüllung:

1,5 Pkg Instantgelatine (=45 g) oder 3 Pkg Sahnesteif
800 ml Schlagsahne
300 ml Koditorcreme/Patisseriecreme (z.B Rama Cremefine z. Schlagen oder von GUMA)
40 g Zucker
1 Pkg Vanillin-Zucker oder 1 TL Vanillepulver

Zum Tränken der Böden:

6 EL Kirschsaff

Zum Bestreichen/Fixieren:

3-4 EL warme Kirschmarmelade

Dekoration:

100 g Raspelschokolade Zartbitter
1 Pkg Belegkirschen
1 Pkg Zebraröllchen

Außerdem:

Eine Ø 26 Springform
1-2 Spritzbeutel
Mehrere Lagen Backpapier





SCHWARZWÄLDER KIRSCHTORTE MIT RÖCKCHEN

Zubereitung:

Boden der Springform mit Backpapier belegen. Ränder nicht einfetten, damit der Biskuit schön hoch wird. Backofen auf 200°C vorheizen.

Mürbteig:

Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) oder per Hand zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig zwischen zwei Schichten Klarsichtfolie (so klebt er nicht und wird gleichmäßig dick) auf Größe der Springform ausrollen. Folie entfernen und Teigplatte in die Springform geben. Mürbteig mit einer Gabel an mehreren Stellen einstechen und für 11-12 min backen. Danach aus dem Ofen nehmen und sofort den Springformrand entfernen. Den Teigboden vorsichtig herausnehmen, den gebrauchten Backpapierboden vorsichtig entfernen und den Boden auf ein sauberes Stück Backpapier auf eine ebene Fläche zum Auskühlen setzen. Die Backofenhitze auf 180°C reduzieren.

Biskuitteig:

Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Zucker mit Vanillin-Zucker mischen, unter Rühren einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backpulver, Speisestärke, Kakao und Zimt mischen und in die Eimasse portionsweise einsieben und unterheben (nicht mixen). Teig in der Springform glatt streichen und im vorgeheizten Backofen für ca. 30 min backen (Ofentür mind. 20 min lang nicht öffnen). Springformrand entfernen, Boden auf ein Stück Backpapier stürzen und so (obere Seite liegt jetzt unten) auskühlen lassen. Nach dem Auskühlen horizontal in 3 gleich dicke Böden schneiden.

Kirschfüllung:

Sauerkirschen auf einem Sieb gut abtropfen lassen und dabei 250 ml von der Flüssigkeit auffangen. Speisestärke mit Zucker und 4 EL von den 250 ml anrühren. Das was von den 250 ml verblieben ist, zum Kochen bringen und danach die angerührte Stärke in die vom Herd genommene Flüssigkeit einrühren. Nochmal unter Rühren kurz aufkochen. Kirschen unterrühren und kalt stellen.

Sahnefüllung:

Zwei Schüsseln bereitstellen. In eine kommt die Schlagsahne. In die andere kommt die Konditorcreme. Die Schlagsahne etwa 2 min schlagen und dann langsam die 1,5 Packungen Gelatine einrieseln lassen. Kurz vor Schluss auch den Zucker/Vanillezucker einrieseln lassen. Schlagen bis die Masse fest ist (Achtung nicht überschlagen). Die Konditorcreme so lange mixen, bis die Masse fest aber noch cremig ist. Beide Sahnecremes mit dem Schneebesen und per Hand vermischen und kalt stellen.

Schichten:

Eine Tortenplatte mit etwas warmer Kirschmarmelade bestreichen, den Mürbteigboden daraufsetzen, dann wieder mit etwas Marmelade bestreichen und den ersten Biskuitboden darauf setzen. Einen Tortenring um die Schichten geben. Den Boden mit etwas Kirschsaft tränken, darauf die Kirschmasse gleichmäßig verteilen, dann etwa 1/3 von der Sahne auf den Kirschen verstreichen und den 2. Boden darauf setzen. Diesen Boden wieder tränken, dann etwas weniger als ein Drittel von der Sahne darauf verteilen und den 3. Boden daraufsetzen. Die verbliebene Sahne in einen Spritzbeutel geben und zum Dekorieren verwenden. Die Torte kühl stellen und danach den Tortenring entfernen.

Bestreichen/Dekorieren (siehe Video):

Beim Bestreichen oben anfangen. In den Spritzbeutel eine Öffnung einschneiden und etwas von der Creme so verteilen, dass die Creme über die Ränder läuft. Die Ränder ebenfalls mit Creme bestreichen, etwa 2 mm dick. Zum Schluss alles schön glattstreichen. Für das Rockmuster, mit dem Spritzbeutel kleine Kugeln nebeneinander spritzen und mit einem Löffel oder Spachtel verstreichen. So fortfahren, bis drei Rock-Reihen entstanden sind. Torte mithilfe eines Tortenteilers in gleichmäßige Stücke einteilen, in die Mitte einen kleinen Haufen Schokoraspeln setzen und etwas verteilen. Auf jedes der vorgezeichneten Tortenstücke ein Häufchen Sahne setzen, darauf eine Kirsche und davor ein Zebraröllchen. Fertig ist eure Schwarzwälder Kirschtorte. Nur noch für 2-3 h kühl stellen und genießen.



ŠVARCVALD TORTA SA SUKNJICOM

Prhko tijesto:

125 g glatkog brašna
na vrh noža praška za pecivo
50 g šećera
1 pak vanilin šećera ili kašičica vanilije u prahu
1 prstohvat soli
100 g putera/maslaca na sobnoj temperaturi

Biskvit:

5 jaja (vel. M)
175 g šećera
1 pak vanilin šećera ili kašičica vanilije u prahu
125 g glatkog brašna
2 kašičice vrhom ravne praška za pecivo
50 g gustina
15 g kakaa za kuhanje
na vrh noža cimeta

Fil od višanja:

1 tegla kompota od višanja (netto 350 g)
30 g gustina
25 g šećera

Fil od slatkog vrhnja:

1,5 pak Instant-Želatine (=45 g) ili 3 pak kremfixa
800 ml slatkog vrhnja
300 ml tečne šlag kreme (nprj. od Meggle, Rama Cremefine, GUMA ili Hola)
40 g šećera
1 pak vanilin šećera ili kašičica vanilije u prahu

Preljev za biskvit:

6 kašika soka od višanja

Za premazivanje/fiksiranje kore:

3-4 kašike zagrijane marmelade od višanja

Dekoracija:

100 g tamnih čokoladnih pahuljica (mrvica)
1 pak kandiranih trešanja
1 pak zebrastih čokoladnih rolnica

Također:

okrugli kalup Ø 26
1-2 špric kesice
nekoliko listova pek papira





ŠVARCVALD TORTA SA SUKNJICOM

Priprema:

Dno kalupa obložite pek papirom. Stranice ne mastite kako bi biskvit lijepo narastao. Renu zagrijte na 200°C.

Prhko tijesto:

Brašno i prašak za pecivo pomiješajte u jednoj posudi. Zatim dodajte sve ostale sastojke i najbolje ih rukama sjedinite. Ne mijesite predugo, već samo toliko koliko je potrebno da se stvori kompaktno tijesto. Kuglu tijesta stavite među dva reda prozirne folije i razvaljajte tijesto na veličinu kalupa. Odstranite foliju i prebacite tijesto u kalup. Zatim tijesto izbockajte viljuškom na nekoliko mjesta i pecite 11-12 min na 200° C. Gotovu koru izvadite iz rerne i odmah i iz kalupa. Kору prebacite na čisti list pek papira i na ravnu površinu da se hladi a korišteni pek papir skinite sa kore (oprezno da vam kora ne pukne jer je poput kekša). Isti kalup ponovo obložite pek papirom a renu smanjite na 180 stepeni.

Biskvit:

Cijela jaja umutite pjenasto (ca. 1 min). Šećer i vanilin šećer dodajte postepeno i miksajte najmanje još 2 min. Brašno, gustin, kakao i cimet pomiješajte u posebnoj posudi i postepeno i prosijavajući dodajte u smjesu od jaja. To činite ručno i oprezno da ne istučete zrak iz tijesta. Tijesto ravnomjerno sipajte u kalup i pecite ca. 30 min (vrata rerne najmanje 20 min ne otvarati). Pečeni biskvit prebacite na čisti list pek papira tako da donji dio gleda prema gore i ostavite da se ohladi. Zatim ga 2 puta prerežite horizontalno, tako da dobijete 3 kore iste debljine.

Fil od višanja:

Višnje ocijedite a sok zadržite. Od soka oduzmite 250 ml od kojih opet oduzmete 4 kašike i stavite u malu posudu u koju dodajete i šećer i gustin. Masu promiješajte. Preostali dio od 250 ml soka prokuhajte. Sok skinite sa vatre, miješajući dodajte smjesu od gustina pa ponovo vratite na vatru. Miješajući kratko prokuhajte dok se masa ne zgusne. Masu sklonite sa vatre pa dodajte ocijeđene višnje i ostavite da se ohladi.

Fil od slatkog vrhnja:

Pripremite dvije posude. U jednu sipate slatko vrhnje a u drugu tečnu šlag kremu. Slatko vrhnje mutite jedno 2 min na najvećoj brzini pa dodajte 1,5 pak želatine. Pred kraj postepeno dodajte i šećer/vanilin šećer. Masu mutite dok se ne učvrsti (pazite da ne mutite predugo). Šlag kremu u drugoj posudi također mutite dok se ne učvrsti. Na kraju obe kreme pomiješajte ručno skupa i stavite da se hlade.

Slaganje:

Na platu ili tanjiru za torte stavite malo zagrijane marmelade od višanja (kao ljepilo da vam kora ne leta po tanjiru). Zatim stavite koru od prhkog tijesta koju premažete sa malo marmelade. Slijedi jedan sloj biskvita koji natopite sa malo soka od višanja. Stavite okvir za torte. Zatim ravnomjerno raspodijelite fil od višanja po biskvitu pa premažite sa 1/3 fila od slatkog vrhnja i šlaga. Na taj sloj stavite još jedan sloj biskvita koji također natopite sokom od višanja. Ovaj sloj premažite sa malo manje od 1/3 kreme pa stavite zadnji sloj biskvita. Preostali dio šlag kreme stavite u špric kesicu koju koristite za ukrašavanje. Tortu stavite da se hladi a zatim skinite okvir.

Dekorisanje (pogledajte savjete u videu):

Kod premazivanja torte počinjete gore. U špric kesi napravite rupu pa raspodijelite malo kreme po vrhu torte. Premažite spatulom za torte tako da vam krema prelazi krajeve. Tortu okolo također namažite kremom, ca. 2 mm debelo. Na kraju kremu izravnajte sa svih strana. Za „suknjicu“ špricajte loptice kreme jednu pored druge pa ih do pola kašicom „poravnajte“. Tako nastavite dok ne upotpunite 3 reda loptica, jer se tako stvori nešto poput suknjice. Sa gornje strane torte označite komade. Zatim na sredinu torte stavite hrpicu čokolade. Na svaki od „nacrtanih“ dijelova torte špricate po hrpicu kreme i na svaku stavite kandiranu trešnju. Ispred trešnje stavite zebraste rolnice i torta je gotova. Ostavite je najmanje 2-3 sata da se ohladi.