

FRÄNKISCHE TAPAS



Schwarzwälder Kirsch

Zutaten:

1 Glas Sauerkirschen
4 Becher Schlagsahne
4 Sahnesteifpäckchen
Schokoraspeln
80g Puderzucker
Geliermittel
1 Tortenboden

Zubereitung:

Die Sahne leicht anschlagen und zuerst den Puderzucker und anschließend das Sahnesteif hineinrühren bis sie fest ist. Die Sauerkirschen abseihen und den Kirschsaft dabei auffangen. Einen der drei Tortenböden auf eine Tortenplatte legen und mit einem langen Messer die Sahne ca. 1 cm dick darauf verteilen. Von den Kirschen 16 Kirschen für die Deko wegnehmen und die restlichen Kirschen auf der Sahneschicht gleichmäßig verteilen. Bevor der zweite Boden darauf gelegt wird, eventuelle Lücken mit Sahne füllen. Das Geliermittel nach Packungsanleitung zubereiten und anschließend mit einem Quirl in den Kirschsaft einrühren. Sobald der Saft anfängt zu gelieren, wird er auf dem zweiten Tortenboden gleichmäßig mit einem Löffel verteilt. Darauf achten, dass der Saft nicht über den Boden hinausläuft.

Der Tortenboden:

100 g Zartbitterschokolade
150 g weiche Butter
150 g Zucker
1 El Vanillezucker
4 Eier
50 g gemahlene Mandeln
50 g Mehl
50 g Speisestärke
50 g Semmelbrösel
1 Pck Backpulver

Die Butter mit dem Zucker und Vanillezucker rühren, bis sie schäumig wird. Die Mandeln, Semmelbrösel, Speisestärke, das Mehl und Backpulver miteinander vermengen. Die Eier trennen und die Eigelbe in die geschmolzene aber abgekühlte Schokolade in die Buttermasse einrühren. Die Eiweiße steif schlagen und unter die Backmasse heben. Den Teig in eine Springform ca. 24 cm Durchmesser geben und im vorgeheizten Backofen bei 180°C auf der untersten Schiene 45 Minuten backen. Vor der weiteren Verarbeitung 3 Stunden abkühlen lassen.