

Schwarzwälder kirschtorte (Desserts)



Zubereitung

Das Eigelb vom Eiweiß trennen. Schlagen Sie die Eiweiße steif. Die Eigelbe mit 4 Esslöffeln warmes Wasser schlagen. Zuvor gesiebte Mehl und Backpulver fügen, und gut mit einem Holzlöffel verarbeiten. Fügen Sie das Kakaopulver hinzu. Dann fügen Sie die Eiweiße vorsichtig, um die Mischung nicht zu entlüften. Fetten Sie eine Kuchenform, dann backen 30 Minuten bei 180 ° C. Nach dem Backen, lassen Sie den Kuchen abkühlen. Schneiden Sie den Kakao Biskuitkuchen in drei Schichten. Die Sahne steif schlagen zusammen mit dem Puderzucker. Bürsten Sie die Schichten mit etwas Likör (Kirsche oder Kirsch), dann verteilen sie eine dünne Schicht Schlagsahne und Kirschen. Mit Schokoladenflocken verbreiten, dann den Kuchen beenden indem Sie ihn mit mehr Sahne und Kirschen dekorieren.

Tipps

Im Schwarzwald, im Süden von Deutschland, ist dieser Kuchen Schwarzwälder Kirschtorte genannt. Freiburg ist für die berühmte Schwarzwälder Kirschtorte und als Heimat der Kuckucksuhren weithin bekannt.

Allgemeinwissen

Wenn Kirschen reif sind, können Sie die kandierten mit den frischen ersetzen.

Informationen

Zubereitung 60 Minuten

Gesamtzeit 30 Minuten

Dient X Serviert 8 Personen

Schwierigkeitsgrad Einfach

la terra di Puglia



Unsere Produkte kaufen

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Wir versenden die Deutschen innerhalb von 48 Stunden
Ausgewählte Produkte von höchster Qualität

DISCOUNT10

Verwenden Sie diesen Code einen Rabatt von 10% zu erhalten

Zutaten

Italienisches 00 mehl 200 Gramm

Zucker 180 Gramm

Ungesüßtes kakaopulver 35 Gramm

Eier 4 Einheiten

Sauerkirschen (in Sirup)

Schlagsahne 500 Millimeter

Maraschino-likör (oder Kirschwasser
nach Bedarf)

Wasser (4 EL heißes Wasser)

Hefe (10 gr Backpulver)

Dunkle schokolade 100 Gramm (0,7)

Kirschen (kandierten Früchten, nach
Geschmack)

Puderzucker 30 Gramm