



DEKORRAHM FÜR SCHWARZWÄLDER KIRSCHTORTE



QimiQ VORTEILE

- Dekorrahm bleibt länger in Form
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Keine zusätzliche Gelatine notwendig



25



leicht

ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN, Ø 26 CM RING

1 Schokolade-Tortenboden

FÜR DEN DEKORRAHM

300 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

700 ml Vollrahm

180 g Zucker

2 Pkg. Vanillezucker

FÜR DIE KIRSCHFÜLLUNG

700 g Kirschkompott, abgetropft

250 ml Kirschsaft

80 g Zucker

15 g Stärke, z.B. Maizena

FÜR DIE DEKORATION

150 g Schokoladeflocken

ZUBEREITUNG

1. Schokoladetortenboden backen und auskühlen lassen.
2. Für die Dekorsahne ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Sahne, Zucker und Vanillezucker dazugeben und gemeinsam auf mittlerer Stufe aufschlagen.
3. Für die Kirschfüllung etwas Kirschensaft mit Maizena verrühren. Restlichen Kirschensaft aufkochen, Maizenamischung einrühren und ca. 5 Minuten kochen lassen. 12 Kirschen für die Dekoration beiseite legen, restliche Kirschen zum Kirschsaft geben. Abkühlen lassen.
4. Tortenboden in 3 Lagen schneiden. Unteren Boden mit Dekorsahne bestreichen und die Hälfte der Kirschfüllung darauf verteilen.
5. Zweiten Tortenboden darauflegen und mit der Hälfte dem Dekorrahm bestreichen. Die restliche Kirschfüllung darauf verteilen.
6. Oberen Boden darauflegen und leicht andrücken. Torte mit restlicher Sahne-QimiQ-Masse rundherum bestreichen und verzieren (z.B. Rosetten spritzen).
7. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
8. 2/3 der Schokoladeflocken an den Rand der Torte drücken, den Rest mittig auf der Torte verteilen. Die beiseitegelegten Kirschen auf die Sahnerosetten legen.