



DEKORSAHNE FÜR SCHWARZWÄLDER KIRSCHTORTE



QimiQ AVANTAGES

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



25



INGRÉDIENTS POUR 12 PORTIONEN, Ø 26 CM RING

1 fond de biscuit au chocolat

FÜR DIE DEKORSAHNE

300 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

700 ml Crème fouettée 36 % grasse

180 g Sucre

2 paquet Sucre vanillé

FÜR DIE KIRSCHFÜLLUNG

700 g Cerises, en conserve et égouttées

250 ml Jus de cerise

80 g Sucre

15 g Fécule de maïs

FÜR DIE DEKORATION

150 g Coupeaux de chocolat

PRÉPARATION

1. Schokoladetortenboden backen und auskühlen lassen.
2. Für die Dekorsahne: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Schlagobers, Zucker und Vanillezucker dazugeben und gemeinsam auf mittlerer Stufe aufschlagen.
3. Für die Kirschfüllung: Etwas Kirschensaft mit Maisstärke verrühren. Restlichen Kirschensaft aufkochen, die Maisstärkemischung 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 der Dekorsahne bestreichen. Die restliche Kirschfüllung darauf verteilen.
6. Oberen Boden darauflegen und leicht andrücken. Torte mit restlicher Dekorsahne rundherum bestreichen und verzieren (z.B. Rosetten spritzen).
7. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
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.