



# DEKORSAHNE FÜR SCHWARZWÄLDER KIRSCHTORTE



## QimiQ VANTAGGI

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



25



semplicement

## INGREDIENTI PER 12

1

### FÜR DIE DEKORSAHNE

**300 g** QimiQ Classic,

**700**

**180 g** Zucchero

**2** Zucchero vanigliato

### FÜR DIE KIRSCHFÜLLUNG

**700 g** Ciliegie, in conserva e sgocciolate

**250** Succo di ciliegia

**80 g** Zucchero

**15 g** Maizena

### FÜR DIE DEKORATION

**150 g** Flocchi di cioccolato

## PREPARAZIONE

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.