

[Sammelthread] Was habt ihr zuletzt gebacken? Bilder, Rezepte & Co.

Beitrag von „guckux“ vom 13. Mai 2022, 20:01

Mein Sohn hat heute Geburtstag...

Sein Wunsch - eine Schwarzwälder Kirschtorte, die erste Torte welche ich gebacken habe...



Schwarzwälder Kirschtorte

Zutatenliste:

350 g Mehl

1 TL Backpulver

340g Zucker,

3 P Vanillezucker

Schale einer Zitrone

1 Prise Salz

9 Eier

100 g Butter oder Margarine

2 El Rum

130 g Speisestärke

30 g Kakao

700 g Sauer-Kirschen

2 El Kirschwasser

3 Blatt Gelatine

½ l Schlagsahne

100 g grob geraspelte Schokolade

!Achtung! -> siehe Kommentar

Handrührgerät oder Küchenmaschine, 28cm Springform, sonstige Küchenutensilien

Böden:

- 1 Mürbeteig-Tortenboden nach Mürbeteig-Grundrezept (ohne Rand gebacken)
- 1 Kakao-Tortenbiskuit

Mürbeteig (Boden)

15-20 min bei 210-220° (mein Gas-Backofen: Stufe 3)

250g Mehl

1TL Backpulver

60g Zucker

1 Pkg Vanillezucker

Abrieb einer halben Zitronenschale

1 Prise Salz

1 Ei

100g Butter

Mehl und Backpulver in eine Rührschüssel sieben, restliche Zutaten drauf und mit Knethaken gut vermengen. Wird sich dann als bröselig (vergleichbar zu Streusel) bilden, dann nochmal gut mit der Hand durchkneten. Eine gute halbe Stunde ruhen lassen.

Ca 30min Backen, mit Zahnstocher oder vergleichbaren prüfen, ob durchgebacken (Spitze darf nach reinstecken nicht mehr klebrig sein).



Kakaobiskuit - Zwischenböden

25-35min bei 175-195° (mein Gasbackofen Stufe 2)

Zutaten:

8 Eier

180 g Zucker

1 Pkg Vanillezucker

2 El Rum

Schale einer halben Zitrone

100 g Mehl

100 g Speisestärke

30 g Kakao

8 Eier trennen, Eiweiß steif schlagen -> nebenhin stellen

Mehl mit Speisestärke und Kakao sieben

8 Eigelb mit 2 EL Rum, dem Zucker, dem Vanillezucker, Zitronenschale schaumig quirlen

zum Mehl hinzugeben und gut durchrühren und gleich in die Springform und ca 30min backen - mit Zahnstocher prüfen ob durch (s.o.)

Gut abkühlen lassen und in der Mitte „teilen“



Zum Finale der Schwarzwälder Kirschtorte:

Füllung und Überzug Zutaten:

700 g Kirschen

60 g Zucker

6 El Kirschwasser

30 g Speisestärke

3 Blatt Gelatine

½ l Schlagsahne

40 g Zucker

1 Pkg Vanillezucker

100 g grob geraspelte Schokolade



v.l.n.r.: Kirschwasser, Speisestärke, Gelatine gelöst, Kakao/Zuckermischung

30g Speisestärke mit etwas Kirschsafft auflösen

¼ l Kirschsafft aufkochen

Von Kochstelle und Speisestärke einrühren

Kirschen (nach Belieben ein paar rausnehmen für die spätere TOP-Deko) und 6EL Kirschwasser hinzugeben

Gelatine kalt auflösen (gelegentlich rühren)

Im Wasserbad verflüssigen

60g Zucker + Vanillezucker vorbereiten

Sahne halbsteif schlagen

Zucker und Vanillezucker hinzu und löffelweise die Gelatine -> steif schlagen bis es zu einer „festen“ Creme wird

Den Mürbeteigboden mit der Sahnecreme bestreichen, die Hälfte der Kirschcreme drauf, die erste Kakaobiskuit-hälfte drauf, Sahnecreme drauf, Kirschcreme drauf, 2te Kakaobiskuit-hälfte drauf.

Mit Sahnecreme betreichen und mit Kakaoraspel „bewerfen“.

Kommentar:

Das war meine erste Torte und, ja, Haufen Arbeit, will ich nicht mehr - oder vielleicht doch, nur um zu schauen, ob es dann besser gelingt?

Fehler No1: ich hatte mich verlesen und $\frac{1}{2}$ l Kirschsafft genommen - die Festigkeit war nicht so dolle, sollte mit der korrekten Menge eines $\frac{1}{4}$ l entsprechend besser sein.

Fehler No2: Die Sahnecreme reichte zum Schluss beileibe nicht aus, um die Torte oben, seitlich zu bestreichen und die „Krönchen“ zu setzen. Dafür habe ich nochmals fast nen halben Liter Sahne steif geschlagen, aber ohne Gelatine -> mindere Festigkeit.

Als Speisestärke verwende ich Kartoffelmehl, dieses löst sich sehr gut auch im kalten Zustand ohne zu klumpen.

Die ursprünglich empfohlene Kirschwassermenge habe ich verdreifacht (2EL -> 6EL), das war kein Fehler.

„Bewerfen“ - wie krieg ich die Raspel an die Seite -> einfach bewerfen mit „Prisen“...

