Schwarzwälder-Kirschschnitte



Ich bin ja kein Freund der klassischen Schwarzwälder Kirschtorte, deshalb habe ich sie neu interpretiert und zwar in Form dieser köstlich Schwarzwälder-Kirschschnitte. Ein leckerer Schoko-Tonka-Biskuit mit Schichten aus Kirschkompott, Schokomousse und einer Ricottacreme, die mit Rosenblütenwasser verfeinert ist. Natürlich darf das Kirschwasser nicht fehlen, womit ich die Böden getränkt und das Kompott verfeinert habe. Köstlich!

Rezept:
Zutaten: Backrahmen 21×26 cm, ergibt 10 Schnitten
Schokobiskuit:
• 7 Eier Gr.M
• 140g Zucker
• 1 Prise Salz
• 1TL Vanillepaste
• 100g Mehl
• 40g Kakao
• 1/4 Tonkabohne, gerieben
Kirsch-Kompott:
• 1 Glas Schattenmorellen (Abtropfgewicht 350g)

• 1TL Vanillepaste
• 2-3EL Kirschwasser (je nach Geschmack)
• 2EL Speisestärke

Schokomousse:

• 1 Gelatineblatt
• 2 Eier
• 1 Priese Salz
• 20g Zucker
• 250ml Sahne
• 100g Zartbitterschokolade (mindestens 60%)
• 75g Vollmilch
• 50g gehackte Schokolade

Ricottacreme:

• 200g Ricotta
• 200g Sahne
• 50g Puderzucker
• 2 Päckchen Sahnesteif
• 1TL Vanillepaste
• 2-3EL Rosenwasser

Tränke:

• Kirschwasser

Zubereitung:

Biskuit:

Backofen auf 200°C Ober/Unterhitze vorheizen. Den Boden des Backrahmen mit Backpapier auslegen.
Eier trennen. Das Eigelb mit 45 g Zucker und der Vanillepaste schaumig schlagen. Nun das Eiweiß mit 95 g Zucker und dem Salz zu Schnee schlagen. Jetzt die Eigelbmasse mit dem Eischnee vorsichtig verrühren. Mehl und Kakao sieben und mit der Tonkabohne unter die Masse heben. Den Teig in die Form geben und in ca. 30-35 Minuten fertigbacken (Stäbchenprobe).
In der Form komplett auskühlen lassen. Anschließend in drei 1 cm dicke Böden teilen.

Kirsch-Kompott:

Die Kirschen durch ein Sieb gießen und dabei den Saft

auffangen. 2-3 EL abnehmen und zur Seite stellen. Den restlichen Saft mit der Vanillepaste aufkochen. Die Speisestärke mit dem beiseite gestellten Saft anrühren und den aufgekocht Saft damit andicken. Jetzt die Kirschen einrühren und mit dem Kirschwasser abschmecken.

Den ersten Boden mit dem Rahmen umschließen und mit Kirschwasser tränken. Das noch warme Kompott gleichmäßig darauf verstreichen, den zweiten Boden auflegen und in den Kühlschrank stellen.

Nun die Schokomousse herstellen.
Dafür die Eier trennen. Das Eiweiß zusammen mit dem Zucker und dem Salz steif schlagen. Dann die Sahne halb steif, cremig schlagen. Die Schokolade in Stücke brechen und über dem heißen Wasserbad schmelzen. Zur gleichen Zeit die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Nun die Gelatine ausdrücken und unter rühren (Teigschaber) in der Schokolade auflösen, dann die Eigelbe unterrühren (Schneebesen). Die Masse wird schnell fest. Zuerst nur wenig von der Sahne mit dem Schneebesen einrühren, sonst wird die Gelatine sofort fest. Nach und nach den Rest dazugebe. Dann den Eischnee vorsichtig unterheben und anschließend die gehackte Schokolade.

Die Böden aus dem Kühlschrank holen. Den zweiten Boden mit Kirschwasser tränken und die Schokomousse gleichmäßig darauf verstreichen. Den dritten Boden tränken, auflegen und für 2-3 Stunden kühlen.

Ricottacreme:
Die Sahne halbsteif schlagen. Ricotta, gesiebter Puderzucker, Vanillepaste und Rosenwasser miteinander verrühren. Nun die Sahne dazugeben. Unter rühren das Sahnesteif hinzufügen und alles auf höchster Stufe steifschlagen.

Nun den Kuchen in 10 gleich große Stücke schneiden, die Ricottacreme aufspritzen und nochmals kühlen. Nach Belieben dekorieren.

Guten Appetit!