

# Schwarzwälder Kirsch-Törtchen

**Für vier Personen**

**Schokoladenbiskuit:**

80 g Zartbitterschokolade	20 g Kakaopulver	5 Eier
110 g Zucker	100 g Marzipanrohmasse	Salz

**Kirschen:**

500 g Sauerkirschen	1 TL Puderzucker	180 ml Rotwein
70 ml Portwein	1 EL Speisestärke	3 EL Zucker
1 Splitter Zimtrinde	1 Gewürznelke	0,5 Orange, unbehandelt
1 TL Honig		

**Kirschsahne:**

500 g Sahne	50 g Puderzucker	2 Blatt Gelatine
50 ml Kirschwasser		

**Pistazien-Eis:**

2 Schoten Vanille	500 ml Milch	500 g Sahne
200 g Zucker	10 Eier	250 g Pistazienpaste
1 EL Rum	1 – 2 EL Orangenlikör	Salz

**Anrichten:**

Schokoladenröllchen	Mandelblättchen, geröstet	Rahmjoghurt
---------------------	---------------------------	-------------

Den Backofen auf 190 Grad vorheizen.

Schokoladenbiskuit:

Die Schokolade mit dem Kakaopulver in einem Topf bei milder Hitze schmelzen lassen, dabei nicht über 50 Grad erhitzen. Die Eier trennen und die Eiweiße mit einer Prise Salz zu einem cremigen Schnee schlagen, dabei den Zucker nach und nach einrieseln lassen. Die Marzipanrohmasse auf der Küchenreibe grob raspeln und mit den Eigelben schaumig rühren. Den Eischnee unter die Marzipan-Eigelb-Masse ziehen und die geschmolzene Schokolade vorsichtig unterrühren. Den Schokoladenbiskuitteig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen und im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene etwa 20 Minuten backen.

Kirschen:

Die Sauerkirschen in ein Sieb abgießen, dabei den Saft auffangen. Von dem Kirschsafte ein Viertel Liter abmessen. Den Puderzucker in einem Topf bei milder Hitze hell karamellisieren. Mit dem Rotwein und dem Portwein ablöschen und auf die Hälfte einköcheln lassen. Die Speisestärke mit etwas Kirschsafte glatt rühren. Den restlichen Kirschsafte, den Zucker, die Zimtrinde, die Gewürznelke, einen Streifen Orangenschale und den Honig hinzufügen und einmal aufkochen lassen. Die glatt gerührte Speisestärke hineinrühren und alles weitere zwei Minuten köcheln lassen. Die Mischung durch ein Sieb gießen, die Kirschen in den Sud geben und mit Honig abschmecken. Die Kirschen auf Zimmertemperatur abkühlen lassen (man kann sie etwa drei Tage aufbewahren).

Kirschsahne:

Die Sahne mit dem Puderzucker cremig aufschlagen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. In einem Topf das Kirschwasser erwärmen. Die Gelatine gut ausdrücken, darin auflösen und auskühlen lassen. Die geschlagene Sahne nach und nach vorsichtig unterrühren. Die Kirschsahne in einen Spritzbeutel mit kleiner Sterntülle füllen. Aus dem Teig mit einem Ring (acht Zentimeter Durchmesser) zwölf Kreise ausstechen. Je einen Teigkreis als Boden in einen Ring legen. Einen zwei Zentimeter hohen Sahnering am inneren Rand aufspritzen. Die Mitte mit Kirschen auffüllen und einen zweiten Boden drauflegen. Nochmals einen Sahnering aufspritzen und mit Kirschen füllen. Die Törtchen mit Sahne, Kirschen und nach Belieben mit Schokoladenspänen

garnieren. Bis zum Servieren kühl stellen.

Pistazien-Eis:

Die Vanilleschoten längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Milch, die Sahne, das Vanillemark und die -schote sowie die Hälfte des Zuckers in einem Topf aufkochen lassen. Sechs Eigelbe, vier Eier und den restlichen Zucker mit einer Prise Salz in einem runden Schlagkessel aus Edelstahl mit dem Schneebesen hellschaumig aufschlagen. Nach und nach die kochende, heiße Vanillemilch unter Rühren hinzufügen. Die Vanillemilch fünf bis zehn Minuten im heißen Wasserbad erhitzen, dabei mit einem flexiblen Teigschaber ruhig, aber beständig von der Schüsselwand wegrühren. Die Vanillemilch höchstens auf 75 bis 78 Grad erhitzen, bis die Flüssigkeit anfängt leicht zu binden. Die Vanillecreme sofort durch ein Sieb gießen. Die Pistazienpaste hinein rühren, abkühlen lassen, dabei gelegentlich umrühren. Mit etwas Rum und Orangenlikör abschmecken. Die Vanillecreme in der Eismaschine zu einem cremigen Eis gefrieren lassen. Das Eis in einem gefrierfesten, eisgekühlten Behälter füllen, mit Backpapier direkt bedecken und bis zum Servieren in das Tiefkühlfach stellen. Möglichst frisch verzehren.

Anrichten:

Mit der Kirschsoße einen Spiegel auf Tellern verteilen, mit Rahmjoghurt Punkte darauf setzen und mit Hilfe eines Schaschlikspießes die Punkte verziehen. Die Törtchen darauf setzen und mit Schokoladenröllchen und den Mandelblättern verzieren.

Alfons Schuhbeck am 23. November 2012