Schwarzwälder Kirschtorte



Ingredienser

Kakebunn:
7 egg
250 g sukker
60 g smør
150 g hvetemel
50 g potetmel
50 g kakao

Dynking:
8 ss kirsch

Kirsebærfyll:
350 g hermetiske kirsebær (se tips)
1 dl saft fra kirsebærene (se tips)
40 g sukker
3 ts potetmel + litt vann

Fyll og pynt:
7,5 dl kremfløte
60 g sukker
100 g kokesjokolade

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til tykk eggedosis (dette tar minst 10 minutter med elektrisk mikser). Smelt smøret og rør i. Sikt i de tørre ingrediensene. Rør forsiktig til deigen er jevn og klumpfri.

Hell deigen i en rund form (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 190°C i 30-35 min. La kaken stå i formen og sett den i kjøleskapet over natten (se tips).

Dagen etter løsnes kaken fra formen med en skarp kniv. Ta den ut av formen og fjern bakepapiret. Del kaken i tre bunner og dynk dem godt med kirsch.

Sil kirsebærsaften fra kirsebærene, men spar på 1 dl av kirsebærsaften. Plukk ut 16 pene kirsebær til pynt og sett dem i kjøleskapet til kaken er klar for pynting. Ha resten av kirsebærene, kirsebærsaften, sukker og potetmel rørt ut i litt vann i en kjele. Gi det hele et oppkok under stadig omrøring, slik at blandingen tykner. Avkjøl.

Pisk kremfløten sammen med sukkeret til luftig krem. Fyll hvert kakelag med pisket krem og de kokte kirsebærene (trykk kirsebærene godt ned i kremen). Dekk hele kaken med et jevnt lag krem.

Pynt kaken med sprøytede kremtopper, kirsebær og høvlet, mørk sjokolade på toppen og nederst langsmed kanten av kaken (se tips). La kaken stå og trekke i et par timer i kjøleskapet før servering.

Tips

Du bruker 1 stort glass med hermetiske kirsebær til denne kaken (700 g hvorav 350 g kirsebær).

Kirschen setter sitt særpreg på denne kaken, men kan selvsagt sløyfes dersom du ønsker en alkoholfri kake.

Det er smart å la kakebunnen stå i kjøleskapet over natten fordi den da er mye lettere å dele i tre bunner.

Sjokoladepynten på toppen av kaken som du ser på bildet er laget ved å smøre smeltet kokesjokolade utover et stykke bakepapir og så la det stivne i kjøleskapet. Deretter har jeg skjært opp sjokoladen i strimler med en bakkelspore. Det går fint å pynte kaken med vanlig revet sjokolade i stedet.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/schwarzwalder-kirschtorte