Schwarzwälder Kirsch-Törtchen



Ingredienser

Kakebunn:
5 egg
140 g sukker
25 g smør
25 g kakao
100 g hvetemel
1 ts bakepulver

Dynking:
4 ss kirsch

Fyll og pynt:
250 g friske, søte moreller eller
avrente, hermetiske kirsebær (se tips)
3 dl kremfløte
2 ts vaniljesukker
100 g kokesjokolade

Fremgangsmåte

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

Fordel deigen tynt utover i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 190°C i 10-12 min. Hvelv kaken ut av langpannen og dra forsiktig av bakepapiret. Avkjøl.

Hvis du bruker ferske moreller; sett til side 6 stykk som er pene. Disse brukes til pynt. Resten av morellene deles i to og stenene fjernes. (Hvis du bruker hermetiske bær: la de renne godt av seg på kjøkkenpapir.)

Pisk kremfløten til luftig krem og smak til med vaniljesukker.

Stikk ut 12 små, runde sjokoladekaker som er 7-8 cm i diameter (bruk en utstikker eller et passe stort glass eller en kopp). Dynk hver av kakene med 1 ts kirsch.

Sett sammen 6 porsjonskaker, enten på et kakefat eller direkte på tallerkener. Start med en kake, smør på pisket krem og dekk over med oppdelte moreller. Legg på en kake til og smør på mer pisket krem. Pynt med en hel morell og store sjokoladekrøller (eller revet kokesjokolade eller annen sjokoladedekor, se tips).

La kakene stå i kjøleskapet og trekke i et par timer før servering.

Tips

Kakene på bildet er laget med ferske moreller. Utenom morellsesongen kan du bruke hermetiske kirsebær (1 stort glass = 700 g hvorav 350 g kirsebær).

Sjokoladekrøllene på toppen av kakene som du ser på bildet er laget ved å smøre smeltet kokesjokolade utover et stykke bakepapir og så la det stivne litt i kjøleskapet. Når sjokoladen er stiv nok til at den løsner fra papiret, deles den i store firkanter og rulles til store krøller. Dersom sjokoladen ligger i kjøleskapet for lenge slik at den har blitt helt hard, er det bare å ta den ut i romtemperatur igjen og vente til den blir myk nok til å kunne rulles til krøller.

Det går fint å pynte kaken med revet sjokolade eller ferdigkjøpt sjokoladedekor i stedet.

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

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