



CRÊPES-TORTE „SCHWARZWÄLDER STYLE“

Portion: 12 Stücke

ZUTATEN:

Für den Teig:

- 70 g Butter
- 650 ml Milch
- 6 Eier
- 200 g Mehl
- 80 g Kakaopulver
- 100 g Zucker

Für die Füllung:

- 1 Glas Sauerkirschen
- 2 EL Stärke
- 1 Glas Sauerkirschkonfitüre
- 20 ml Kirschwasser
- 300 ml Sahne
- 1 Päckchen Sahnesteif
- 1 EL Vanillezucker
- Kirschen als Dekoration
- 1 EL Zimt
- 3 EL Zucker
- 2 EL Vanillezucker
- Kirschen
- Rosmarinzweige



ZUBEREITUNG:

1. **Für die Crêpes** die Butter für die Crêpes schmelzen und leicht anbräunen lassen. Dann vom Herd ziehen und abkühlen lassen.
2. Geschmolzene Butter, Milch und Eier miteinander verquirlen.
3. Mehl, Kakaopulver & Zucker mischen und mit den trockenen Zutaten verrühren, bis alle Klümpchen gelöst sind. Den Teig 30 Minuten kaltstellen.
4. Die Crêpe-Pfanne erhitzen und 15-20 Crêpes backen. Die Schoko-Crêpes vollständig abkühlen lassen.
5. **Für die Füllung** die Kirschen abgießen, dabei den Saft auffangen. 200 ml des Saftes mit 2 EL Stärke verrühren und in einem kleinen Topf unter Rühren aufkochen. Sobald der Saft eindickt, den Topf vom Herd ziehen und die Kirschen sowie das Kirschwasser unterheben. Die Kirsch-Füllung kurz abkühlen lassen.
6. Die Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen, dann in einen großen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen.
7. **Zusammensetzen der Torte:** Einen Crêpe auf eine Tortenplatte legen. Den Crêpes dünn mit Sauerkirsch-Konfitüre bestreichen, dann einen weiteren Crêpe auflegen. Etwas der Sahne darauf geben und verstreichen. Einen weiteren Crêpe darauf geben.
8. Mit dem Spritzbeutel einen Ring aus Sahne am Rand des Crêpe auftragen. Den so entstandenen Ring mit der Hälfte der eingedickten Kirsch-Füllung auffüllen und mit einem Crêpe abdecken.
9. Schritt 2 + 3 wiederholen, dann immer abwechselnd einen Crêpe mit Sauerkirsch-Konfitüre und einen mit Sahne bestreichen, bis alle Crêpes aufgebraucht sind.
10. Den letzten Crêpe mit Kirschen garnieren, dann mit Zimt und Zucker bestreuen.



WINTERLICHE SCHWARZWÄLDER KIRSCHTORTE

Portion: 12 Stücke



ZUBEREITUNG (AM NÄCHSTEN TAG):

- 1. Für die Kirschwasser-Tränke** Zucker und Wasser in einem Topf erhitzen, bis der Zucker sich gelöst hat. Dann vom Herd ziehen und abkühlen lassen, anschließend das Kirschwasser dazu geben.
- 2. Für die Kirschfüllung** die Kirschen abgießen, dabei 200ml Saft auffangen. Den Saft mit 2 EL Speisestärke vermischen und unter Rühren in einem Topf erhitzen, sobald die Masse andickt, vom Herd ziehen und die Kirschen unterheben.
- 3. Für die Sahnemasse** die Sahne für 10 Minuten ins Eisfach stellen. Währenddessen die Gelatine in kaltem Wasser für 10 Minuten einweichen. Nach 10 Minuten das Kirschwasser in einem kleinen Topf leicht erwärmen, die Gelatine ausdrücken und unter Rühren im Kirschwasser auflösen. Vom Herd ziehen.
4. Die 500ml Sahne steif schlagen, dabei 2 EL Vanillezucker einrieseln lassen. 2 EL der geschlagenen Sahne mit der Gelatine-Masse verrühren, dann die Gelatine-Masse unter die restliche Sahne heben.
- 5. Nun die Torte zusammensetzen:** Dazu den Biskuit in 4 gleichmäßige Böden schneiden. Einen der Biskuitböden auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring mit 26cm Durchmesser herumlegen. Den Tortenboden mit 1/4 der Tränke beträufeln, dann die vorbereiteten Kirschen darauf geben, dabei jedoch etwa 1-2 cm Rand lassen. Den Rand mit Sahne auffüllen und dann den nächsten Tortenboden auflegen. Diesen Boden wieder mit 1/4 der Tränke beträufeln, dann die Hälfte der Sahne darauf verstreichen und mit dem 3. Boden belegen. Den 3. Boden mit einem weiteren Viertel der Tränke beträufeln, mit der zweiten Hälfte der Sahne bestreichen und den vierten Boden auflegen. Mit dem Rest der Tränke beträufeln und alles für 1 Stunde kaltstellen.
- 6. Nun wird die Torte fertig gestellt:** Dazu nochmals 500 ml Sahne steif schlagen, dabei Sahnesteif und Vanillezucker einrieseln lassen. Die Torte mit 2/3 der geschlagenen Sahne einstreichen. Das funktioniert am besten mit einer Tortenpalette oder einer Teigkarte.
7. Die restliche Sahne in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und kleine „Schneehügel“ auf die Torte dressieren. In der Mitte einen größeren Klecks Sahne platzieren.
8. Den Rand der Torte mit den „Schokoladen-Rinden-Stücken“ dekorieren. Mit dem Rest der Schokolade ein kleines „Lagerfeuer“ in der Mitte der Torte aufhäufen. Die Torte mit Kirschen und kleinen „Rosmarin-Bäumchen“ verzieren.