

Schwarzwälder Kirsch-Schnitte

Teig:

4 Eier
4 EL warmes Wasser
200 g Zucker
60 g Mehl
60 g Speisestärke
40 g Kakao
1,5 TL Backpulver

Kirschmasse:

2 Gläser Sauerkirschen
3 Päckchen Tortenguss klar
3 EL Zucker
1 EL Mondamin
Sahnemasse
200 ml Cremefine zum Schlagen
1x Sahnesteif
400 g Magerquark
1 Päckchen Vanillezucker
3 TL Zucker
Raspelschokolade



Zubereitung:

Backofen auf 180°C vorheizen.

Eier, Wasser und Zucker in den Mixtopf geben und 6 Minuten bei 37°C auf Stufe 4 schlagen. Danach weitere 6 Minuten Stufe 4 schlagen. Mehl, Speisestärke, Kakao und Backpulver zugeben und 4 Sekunden Stufe 3 unterrühren.

Rühraufsatz entfernen und mit dem Spatel nochmals verrühren.

Teig in die Ofenhexe geben und 20 Minuten bei 190°C (Ober-/Unterhitze) backen. Danach abkühlen lassen.

Kirschmasse

Sauerkirschen abtropfen lassen, Saft auffangen.

Tortenguss, Zucker und Mondamin mit etwas Saft verrühren. Den restlichen Saft dazu gießen und aufkochen lassen, die Kirschen zufügen und nochmals aufkochen lassen.

Für die Quarkcreme Cremefine mit Sahnesteif steif schlagen und mit Quark Zucker und Vanillezucker vermengen.

Abgekühlten Biskuitboden mit der Kirschmasse bestreichen und abkühlen lassen danach mit der Quarkcreme bestreichen. Mit Raspelschokolade garnieren und bis zum Verzehr kühlen.

Ich mache meine Raspelschokolade mit dem Knoblauchsneider von Pampered Chef® selbst.

Verwendete Produkte: große Ofenhexe, kleiner Streicher, Knoblauchsneider für die Raspelschokolade

Sevi

bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm
Tel.: 0176/99267100

pampered|chef

SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN