



Schwarzwälder Kirschtorte

Een Schwarzwälder Kirschtorte is een Duitse kersentaart, bestaande uit chocoladecake, slagroom, kersen en kirsch. Deze heerlijke Schwarzwälder Kirschtorte kan je met behulp van dit recept ook thuis op tafel zetten. Bakken maar!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mélange pour Choco Sponge
Cake 500 g

F11180
4,92 €



Sugarflair Kosher Flavour - Cerise -
30ml

B5509
5,99 €



Wilton Recipe Right Grille de
Refroidissement Anti-Adhésive

03-3136
5,82 €



PME Deep Round Cake Pan Ø 25 x
7,5cm

RND103
14,53 €



Dr. Oetker Whip-Fix 3x8gr

1-50-100507
0,72 €



FunCakes Poches à douille 41 cm
pk/11

F85110
3,22 €



Wilton Douille #1M Étoile ouverte

02-0-0151
2,00 €

Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Choco Biscuit 400 g
- Dr. Oetker Klop-fix 3x8gr
- Sugarflair Kosher Smaakstof - Kers-
- PME Belgische Chocolade Krullen Puur
- Blik kersen op sap 400 g
- 5 eieren
- 90 ml + 50 ml water
- 50 g suiker
- 1,2 liter slagroom
- 4 eetlepels maïzena

Benodigheden

- Wilton Recipe Right Non-Stick Afkoelrooster - 40x25cm
- Wilton Smitmondje #1M Open Star
- PME Diepe Ronde Bakvorm Ø 25 x 7,5cm

Stap 1: Bak de FunCakes Mix voor Choco Biscuit

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Meng 400 gram FunCakes Mix voor Choco Biscuit met 5 eieren en 90 ml water zoals is aangegeven op de verpakking. Vet de Bakvorm in met de FunCakes Bake en Release Spray en spatel het beslag in de bakvorm. Bak daarna de biscuit in circa 35-40 minuten gaar. Stort daarna de biscuit op een taartrooster en laat afkoelen.

Stap 2: Maak het kersenmengsel

Laat de kersen uitlekken en vang het sap op. Dit is ongeveer 250 ml. Als dit niet het geval is, voeg dan water aan het sap toe tot het 250 ml is. Doe twee eetlepels kersensap in een bakje en voeg hier 4 eetlepels maïzena aan toe en roer goed door. Verwarm de rest van het sap in een steelpan en voeg het maïzena mengsel hier aan toe en breng dit al roerend aan de kook. Zodra het kookt, neem je de pan van het vuur en voeg je de uitgelekte kersen hier aan toe. Houdt een paar kersen achter voor decoratie. Laat dit afkoelen.

Stap 3: Maak de trempeersiroop Kirsch

Maak 100 gram trempeersiroop aan met 50 g suiker en 50 ml water. Breng het water en de suiker roerend op laag vuur aan de kook totdat alle suiker opgelost is. Haal het dan van het vuur af. Voeg daarna 2 tl van de Sugarflair Smaakstof Kers toe. Laat daarna goed afkoelen voor gebruik.

Stap 4: Maak de slagroom

Klop daarna 1,2 liter slagroom met 75 gram suikerbakkerspoeder en de 3 zakjes klopfix stijf.

Stap 5: Vul en smeer de taart af

Snijd het biscuit in 3 lagen en trempeer de eerste laag met de gemaakte Kirsch. Smeer op de

onderste laag het aangedikte kersensap mengsel en smeer hier overheen een flinke laag slagroom. Leg hier de tweede laag op en trempeer de laag met het kirschtrempeer. Dit mag best royaal, maar het mag niet te soppig worden. Smeer hier ook weer een flinke laag slagroom op. Herhaal dezelfde stap totdat je de taart hebt opgebouwd. Smeer met een paletmes slagroom over de bovenkant van de taart en langs de zijkant. Doe dit zo dik dat je de lagen niet meer ziet.

Stap 6: Decoreer de Schwarzwälder Kirschtorte

Knip een puntje van een FunCakes Spuitzak af, doe het Wilton Spuitmondje 1M erin en vul de zak met slagroom. Spuit toefjes op de taart en druk hier een kers in. Neem wat PME Chocolate Krullen in je hand en druk dit met platte hand tegen de zijkant van de taart. Herhaal dit totdat de hele taart rondom bedekt is met chocolade krullen. Garneer de bovenkant van de taart ook met chocolade vlokken en kersen.

Stap 7: Geniet heerlijk van deze heerlijke Schwarzwälder Kirschtorte!