

# Hier und heute

## Schokoladentörtchen „Schwarzwälder Art“

Marcel Seeger macht verführerische Schokoladentörtchen „Schwarzwälder Art“ mit Kirschfüllung, Mascarponecreme und Schokoladenspänen.

### Rezept

#### Schokoladentörtchen „Schwarzwälder Art“

von Marcel Seeger, für 6 Törtchen von 8 cm Durchmesser

#### Zutaten für den Schokobiskuitboden

- 4 Eier (Größe M)
- 130 g Zucker
- 30 ml Wasser
- 1 Prise Salz
- 100 g Mehl, Typ 550
- 80 g Speisestärke
- 25 g Kakaopulver
- 5 g Backpulver

#### Zubereitung

Den Backofen auf 180° C Ober- und Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Eier trennen und das Eiweiß mit dem Wasser unter langsamer Zugabe des Zuckers und der Prise Salz zu einem steifen Eischnee aufschlagen. Die Eigelbe vorsichtig unter den fertigen Eischnee heben und verrühren. Mehl, Speisestärke, Kakaopulver und Backpulver gut vermengen und unterheben und alles zu einem glatten Schokoladenbiskuit verbinden. Den fertigen Biskuitteig auf das Backblech geben, glattstreichen und circa 12 – 15 Minuten backen. Anschließend den Biskuit abkühlen lassen und auf ein sauberes Stück Backpapier wenden. Das Backpapier, das im Ofen war, abziehen und dann für jeden Desserttring zwei runde Böden aus dem Biskuit ausstechen. Die Desserttringe auf eine gerade Unterlage stellen und in jeden Ring einen ausgestochenen Boden einlegen.

#### Zutaten für die Kirschfüllung

- 680 g Sauerkirschen (ein Glas)
- 30 g Zucker
- 25 g Speisestärke
- 20 ml Kirschwasser (alternativ Kirschsafft)

#### Zubereitung

Die Kirschen in ein Sieb geben und den Saft auffangen. Von dem Saft 50 ml abmessen und mit der Speisestärke gründlich verrühren. Den restlichen Saft mit dem Zucker aufkochen und dann mit der Speisestärkemischung abbinden. Die Kirschen und das Kirschwasser unterheben. Die fertige Füllung abkühlen lassen und dann auf den Schokoladenbiskuit- Böden in den Desserttringen verteilen.

#### Zutaten für die Creme

- 250 g Mascarpone
- 20 g Vanillezucker
- etwas Abrieb einer Bio-Zitrone
- 200 g Sahne, geschlagen
- 2 Blatt Gelatine, aufgelöst (alternativ pflanzliches Geliermittel z.B. Agar-Agar)

#### Zubereitung

In einer Schüssel Mascarpone, Vanillezucker und Zitronenabrieb verrühren. Die Schlagsahne unterheben und die Gelatine vorsichtig unterrühren. Die Creme in die Desserttringe auf die Kirschfüllung geben, den zweiten Schokobiskuitboden auflegen und die die Törtchen mit Creme abschließen. Die Törtchen für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank geben. Anschließend die Desserttringe entfernen.

**Tipp:** Serviert man die Törtchen direkt, kann man auf die Gelatine verzichten.

# Hier und heute



**Dekotipps:** Die Törtchen an der Seite und auf der Oberfläche mit dunklen Schokoladenspänen einstreuen. Auf jedes Törtchen eine kleine Sahnerosette aufspritzen und mit einer roten Kaiserkersche belegen.