

Schwarzwälder Spezial - mit Heidelbeeren

1-2 Tage vorher:

Einen dunklen Biskuitboden backen oder beim Konditor kaufen!

Zutaten:	10 Eier	240 g Zucker
	100 g Zerlassene Butter	240 g Gesiebtes Mehl
	2 Teel. Backpulver	2 Eßl. Kakao

Die Eier und den Zucker schlagen bis die Masse cremig ist. Dann die zerlassene Butter unterrühren und sofort das gesiebte Mehl, Backpulver und Kakao unterheben.

Die Masse in eine mit Butter eingefettete und bemehlte Springform (28 cm) füllen und bei *150°C Heißluft 45 Minuten* backen. Den fertigen Biskuit aus der Form schneiden, umgedreht auf ein Backpapier legen und eine Nacht stehen lassen.

Einen Mürbeteigboden backen oder beim Konditor kaufen!

Zutaten:	250 g Gesiebtes Mehl	125 g Butter
	60 g Zucker	1 Ei

Aus allen Zutaten mit den Knethaken einen Teig herstellen und zu einer Kugel formen. Den Teig 1 Stunde kalt stellen. Auf einer bemehlten Fläche wird der Teig nun ausgewellt und ein runder Boden mit ca. 28 cm ausgeschnitten. Mit einer Gabel mehrere Vertiefungen in den Boden stechen und bei *150°C ca. 12 Minuten* goldbraun backen.

Am Vortag:

Die Sahne vorbereiten

Zutaten:	800 g Sahne	8 Blatt Gelatine
	50 g Vanillezucker	60 ml Kirschwasser
	600 g Heidelbeeren	100 ml Kirschwasser zum tränken der Böden

Die Gelatine in kaltes Wasser legen. Die Sahne steif schlagen und den Vanillezucker auf die Sahne geben. Die Gelatine aus dem Wasser nehmen, abtropfen lassen und in einem Topf erwärmen (nicht kochen).

Ein Esslöffel geschlagene Sahne und das Kirschwasser unter die warme Gelatine rühren, das Ganze auf die geschlagene Sahne geben und kurz unterheben. Die Heidelbeeren auf die Masse geben und kurz unterheben.

Die Torte aufbauen

Den Biskuitboden zwei Mal mit einem Sägemesser durchschneiden, so dass drei gleich dicke Böden entstehen. Den gebackenen Mürbeteig mit Heidelbeermarmelade dünn bestreichen und darauf einen Biskuitboden legen. Den Boden mit Kirschwasser tränken (Menge nach Geschmack – aber nicht ertränken!), darauf eine Schicht Sahne, einen weiteren Boden obenauf legen und wie beschrieben fortfahren, bis alle Böden verbraucht sind.

Nun sollte die Torte mit Klarsichtfolie abgedeckt und am Besten über Nacht im Kühlschrank kalt gestellt werden.

Am Tag des Festes:

Das Ausgarnieren am Vormittag vor dem großen Festessen

Zutaten:	300 g geschlagene Sahne
----------	-------------------------

Die Sahne lässt sich am besten verarbeiten, wenn man keinen Zucker nimmt und sie sofort nach dem steif schlagen verarbeitet.

Einen Spritzbeutel mit ca. 50 g geschlagener Sahne füllen und kalt stellen. Nun die Torte mit der restlichen Sahne einstreichen. Je schneller gearbeitet wird, desto schöner bleibt die Sahne. Die Torte wird in 16 Stücke eingeteilt und mit dem Spritzbeutel auf jedes Stück ein Sahnehäubchen gespritzt. Verziert wird sie mit Schokoladenspänen, frischen Heidelbeeren oder ...

Geschafft!

Letzter Tipp:

Bei der Garnitur der Torte ist alles erlaubt was schmeckt – also auch Himbeeren, Johannisbeeren, Nougatstückchen oder was Ihnen sonst noch so einfällt.

Die Schokospäne können mit Hilfe eines scharfen Messers oder eines Apfelschälers direkt von einer Schokoladentafel oder einem kleinen Kuvertüreblock auf die Torte geraspelt werden.



Hotel Restaurant Hirsch
Café Klösterle *Familie Mast

