

Schwarzwaldler kriekentaart



AANDEKOOK KERSTMENU

In de Smaak special nr. 7 van november 2007
(Grootmoeders keuken streekgerechten) vond ik
Swarzwalder Kirschentorte...

Die bestaat uit chocoladebiscuit met daarop een laagje kersenpuree (in de diepvries opgesteven). Daarop een laagje chocomousse & overgoten met chocoladeglazuur.



Ik kwam op het idee om voor de kerststronk het recept voor Zwarte woudtaart, die Roland Van Renterghem (docent Hotel- & bakkerijschool Gent), op kinderkookles bij mij thuis, als Mickeytaart afwerkte met marsepein & chocolade boven water te halen.

1 Dit heb je nodig voor chocoladevetdeeg:

- * 250 gram bloem
- * 125 gram zachte boter
- * 125 gram bloedsuiker
- * 1 ei
- * 15 g vanillesuiker
- * snuifje zout
- * 15 g cacao-poeder of nesquick

Werkwijze :

Verwarm de warmeluchtoven voor op 160°C

Weeg de bloem af.

Weeg de boter af.

Weeg de suiker af.



Maak een kruimelig deeg van de boter en de bloem.

Voeg bloedsuiker, zout, ei, nesquick en vanillesuiker toe.

Kneed het deeg goed.

WAS JE HANDEN!!!

Weeg 10 x 56,5 g deeg af.

Vet de bodem van een springvorm van 12 cm doorsnede in.

Bekleed de bodem van een springvorm van 12 cm doorsnede met het deeg.

Bak ze 15 minuten.

Ontvorm

2 Amandel- chocoladebiscuit op grootmoeders wijze (koude methode)



Benodigdheden:

- * 4 springvormpjes van 12 cm
- * 2 eierdooiers
- * 6 eierdooiers
- * 33 g vanillesuiker
- * 1 eiwit
- * 33 g vanillesuiker

- * 3 eiwitten
- * 44 g vanillesuiker
- * 70g bloem
- * 50 g marsepein 50/50
- * 40 g cacaopoeder

Verwarm de warme luchtoven op 180°C
Splits de eieren. Zet 4 eiwitten opzij!

Roer de marsepein glad met 2 eierdooiers
De 6 dooiers met 33 g vanillesuiker schuimig roeren.

22g vanillesuiker met 1 eiwit tot een taai en stevig schuim slaan.
Met luchtige bewegingen door het dooierbeslag mengen.
De gezeefde bloem met cacaopoeder onderspatelen.

44g vanillesuiker met de 3 eiwitten tot een taai en stevig schuim slaan.

Met luchtige bewegingen door het dooierbeslag mengen

Vet een springvorm in.

Doe het deeg in de vorm
oven verminderen tot 160°C.

Bak de biscuit 1 uur.

Prik met een lange naald in het deeg. Indien er niets aan de naald kleeft is de biscuit gaar.
Ontvormen en laten afkoelen op een rooster.

3

11 krieken in het sap opkoken met 100 g suiker. Binden met 40 g maïzena. Laten afkoelen

4 Zwarte woudtaartjes:

Plaats de bodem van chocoladevetdeeg in een open springvorm van 12 cm



Steek een broodmes tot in het midden van de biscuit.
Snijd al draaiend de biscuit in 3 lagen.

opmerking:

Men werkt de 3 lagen best eerst afzonderlijk af vooraleer ze in de vorm te leggen.

Leg op de chocoladevetdeeg een laag kriekenconfituur.
bedek met een laag biscuit, slagroom en een laag krieken. Duw ze erin.
Leg hierop de 2de laag biscuit.
Bedeek met een laag chocomousse & krieken.
Bedeek met nog een laag biscuit en chocomousse of slagroom.
Laat eventjes koelen. Ontvormen

Afwerking
Mogelijkheid 1
Ganache

Dit heb je nodig :

- * 75 ml room
- * 50 gram suiker
- * 25 gram boter
- * 75 gram fondant of zwarte chocolade

Werkwijze :

Zet alles klaar.

Weeg de boter en de suiker af.

1 Breng in een pan de room met de suiker aan de kook.

2 Neem de pan van het vuur. Voeg stukjes boter en chocolade toe.

3 Roer met een houten lepel tot alles goed gemengd is.

4 Laat de ganache afkoelen. Bewaar de ganache in de koelkast. Warm de chocoladesaus voor het gebruik eventjes op, opdat de saus vloeibaarder, dus beter uitsrijkbaar zou zijn
Overgiet met ganache. Laat opstijven.

Dien op met halve ontpitte kersen met een toefje slagroom.

Mogelijkheid 2

Maskeer de boven & de zijkanten met slagroom.

Bestrooi met chocoladeschilfers

Mooie lijnen spuiten naar het midden toe.

Daartussen bolletjes spuiten

Zet daarop een kriek & een blaadje van marsepein