

Schwarzwälder-Kirsch-Torte

Zubereitung für eine Silikonform mit 6 Kuchenstücken

300g des Sandkuchens, 150 ml Milch/Sahne und 550 ml Wasser abwiegen. Den Sandkuchen grob zerkleinern und in Milch und Wasser zusammen mindestens 20 Minuten einweichen lassen. Die eingeweichte Kuchenmasse bei maximaler Geschwindigkeit 30 Sekunden lang, feinst pürieren und 3 TL Backkakao unter die Kuchenmasse heben. Zuletzt 200g Smoothbrot Mischung mit einem Schneebesen o. ä. unterheben.

Eine Silikonform für Kuchenstücke nehmen und Kuchenmasse als Boden hineingeben.

Die Kirschen kochen und mit der Flüssigkeit pürieren. Nach Belieben Zucker hinzufügen und das Püree durch ein Sieb geben. Menge an erhaltenem Kirschkompott wiegen, anschließend 4% Geleahot dazugeben, gut umrühren und über die Teigmasse verteilen.

Mithilfe von Klarsichtfolie die Form luftdicht umwickeln.

Im Konvektomat:

Die umwickelte Form mit der Kuchenmasse bei 115 °C Volldampf, für ca. 45 Minuten dämpfen. Die Kerntemperatur, sollte 90 °C betragen, überprüfen und gegebenenfalls die Garzeit verlängern.

Den fertigen Kuchen in der Form vollständig auskühlen lassen, herausholen und mit Sahnetupfen garnieren

Zutaten Schwarzwälder-Kirsch-Torte

150 ml	Milch oder Sahne
550 ml	Wasser
300 g	Sandkuchen
200g	Smoothbrot Mischung
3 TL	Backkakao

Zutaten Kirschen

1 Glas (z.B. 370g)	Schattenmorellen in Saft
4% (z.B. 14,8g)	Geleahot

Zucker nach Belieben

Nährwerte pro 100g Eierlikör-Häschen

Brennwert/ Kalorien	842 kJ/ 201 kcal
Fett davon gesättigte Fettsäuren	10,6 g 7,1 g
Kohlenhydrate davon Zucker	19,3 g 11,8 g
Ballaststoffe	0,6 g
Eiweiß	7,0 g
Salz	0,1 g

