

Schwarzwälder Schattenmorellen Törtchen

Zutaten für 4 Portionen:

1 Glas (700 g) Odenwald Schattenmorellen oder 1 Glas (560 g) Odenwald Bio-Genuss Schattenmorellen, benötigt werden 250 g
25 g Zucker
¼ TL Zimtpulver
1 EL Stärkemehl
1 EL Wasser
3 EL Bonne Maman Kirsch-Konfitüre
1 EL Kirschwasser
300 g Sahne
1 EL Puderzucker
Schokoladenspäne für die Dekoration

Für den Biskuitboden:

6 Eier (M)
170 g Zucker
100 g dunkle Schokolade (geschmolzen)
150 g Mehl
90 g flüssige Butter

Zubehör:

1 Springform (24 cm Durchmesser)
1 runde Ausstechform (ca. 10 cm Durchmesser)

Zubereitung:

Den Biskuitboden 1-2 Tage vorher backen. Dafür Eier trennen, Eigelb und Zucker in einem Wasserbad zu einer schaumigen weißlichen Creme schlagen, aus dem Wasser heben. Geschmolzene Schokolade unterheben und kalt rühren. Das Mehl durch ein Sieb darauf stäuben (nicht rühren) und die lauwarme Butter hinzugießen. Anschließend Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, davon 1/3 unter die Creme rühren, anschließend den Rest dazugeben und alles vorsichtig mischen.

Die Biskuitmasse in eine ausgebutterte und mit Mehl bestäubte Springform füllen, glatt streichen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Gas: Stufe 2, Umluft: 160 Grad) ca. 30-40 Minuten backen. Den noch warmen Boden aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen, 1-2 Tage ruhen lassen.

Am nächsten Tag die Odenwald Schattenmorellen mit Zucker und Zimt erhitzen, die mit Wasser angerührte Stärke zufügen und unter Rühren einmal aufkochen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Den Biskuitboden mit einem langen Sägemesser dreimal waagrecht durchschneiden, so dass sich 4 Böden ergeben. Aus diesen Böden die kleinen Törtchenböden à ca. 10 cm Durchmesser ausstechen. Die Bonne Maman Kirsch-Konfitüre mit dem Kirschwasser verrühren, einen Boden damit bestreichen und mit den Schattenmorellen belegen. Die Sahne sehr steif schlagen und erst am Schluss den Puderzucker unterrühren.

Den zweiten Boden auf die Schattenmorellen setzen, dick mit Sahne bestreichen, den nächsten Boden auflegen, ebenfalls mit einer dicken Sahneschicht bedecken und mit dem vierten Boden abschließen. Die Torte oben und rundum großzügig mit geschlagener Sahne bestreichen und mit Schokoladenspänen, Sahnerosetten und Schattenmorellen dekorieren.

Kühl aufbewahren und am selben Tag servieren.

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten + 1-2 Tage Kühlzeit



Guten Appetit!