Schwarzwälder-Kirsch Schnitten

Großer Ofenzauberer

Zutaten:

Teig:
4 Eier (Gr. M)
40g warmes Wasser
180g Zucker
60g Mehl (Type 405)
60g Speisestärke
40g Kakao
1,5 TL Backpulver

Kirschmasse:
2 Gläser Sauerkirschen (á 680g)
3 Päckchen Tortenguss, klar
25g Zucker
1 EL Speisestärke

Sahnemasse:
600g Sahne (3 Becher)
2 Päckchen Sahnesteif
1 Päckchen Vanillezucker (oder 1 geh.TL selbstgem.Vanillezucker)
Schokoraspeln (Deko ☺)

Zubereitung Teig:

- Backofen auf 190°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Ofenzauberer (wenn nötig) leicht fetten.
- Eier, Wasser und Zucker mit dem Rührgerät oder einer Küchenmaschine ca. 10 Min. schlagen.
  (TM: Rühraufsatz einsetzen und 6 Min/37 Grad/Stufe 4 – danach weitere 6 Min/Stufe 4 schlagen)
- Mehl, Speisestärke, Kakao und Backpulver dazugeben ganz kurz unterrühren
  (TM: 5 Sek./Stufe 3)
- Mit einem Spatel alles nochmal kurz miteinander verrühren.
- Teig auf den großen Ofenzauberer geben, verstreichen und **17-20 Min. bei 190°C** backen (unteres Drittel Backofen).
- Großer Ofenzauberer auf das Kuchengitter stellen und abkühlen lassen.

Zubereitung Kirschmasse:

- Sauerkirschen abtropfen lassen, Saft dabei auffangen. Eine Handvoll Kirschen zur Seite stellen (Deko für später ☺)
- Tortenguss, Zucker und Speisestärke mit etwas Kirschsaft in einem kleinen Kochtopf verrühren.
- Den restlichen Kirschsaft dazugeben und aufkochen lassen
- Wer möchte kann nun einen Schuss Kirschwasser unter die Kirschmasse heben (Geschmackssache ☺ - bei uns gehört es aber unbedingt rein!)
- Auf dem ausgekühlten Boden verteilen und ebenfalls auskühlen lassen.

Weiter auf der nächsten Seite…

Zubereitung Sahnemasse:

- Sahne, Sahnesteif und Vanillezucker mit dem Rührgerät sehr steif schlagen. (TM: Achtung: Mixtopf spülen! – Rühraufsatz einsetzen und auf Stufe 3 sehr steif schlagen! Blickkontakt!!!)
- Sahnemasse auf der Kirschmasse verteilen, mit Kirschen und Raspelschokolade verzieren und mind. 1 Stunde kalt stellen.

Am nächsten Tag schmeckt der Kuchen noch besser ☺ Lässt sich daher also super vorbereiten…

Einen guten Appetit und viel Spaß, wünscht Euch
Juliana Zimmermann ◆ Pampered Chef und Thermomix Beraterin
E-Mail: juliana.zimmermann@gmx.de
Weitere Rezepte: www.julianamitpamperedchef.de
◆ Mobil: 0173-7035423