

## Rezept

# Geeiste Schwarzwälder Kirschtörtchen

Ein Rezept von Geeiste Schwarzwälder Kirschtörtchen, am 27.04.2024

## Zutaten

<b>30 g</b> Zartbitterkuvertüre	<b>50 g</b> Kirschen
<b>1 TL</b> Kirschlikör	<b>100 ml</b> Milch (3,8 % Fett)
<b>2</b> Eigelbe (Größe M)	<b>50 g</b> Zucker
<b>200 g</b> Sahne	<b>80 g</b> Kirschen
<b>2</b> gestrichene EL Zucker	<b>100 ml</b> Kirschsafte
<b>1 TL</b> Speisestärke	<b>1 TL</b> Kirschwasser (oder Kirschlikör)
<b>100 g</b> Sahne	Schokospäne zum Bestreuen
<b>4</b> Portionsförmchen (à 180 ml Inhalt)	Spritzbeutel mit großer Sterntülle

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Stück | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 475 kcal

## Zubereitung

1. Kuvertüre fein hacken. Kirschen waschen, entkernen und mit dem Kirschlikör fein pürieren. Milch in einem kleinen Topf aufkochen lassen. In einem zweiten Topf ein heißes Wasserbad vorbereiten.
2. Eigelbe und Zucker in einem Schlagkessel mit dem Schneebesen glatt verrühren. Die heiße Milch zügig unter Rühren zugießen. Die Schüssel auf das heiße Wasserbad setzen und mit einem Gummispatel zur Rose abziehen.
3. Die Eigelbmasse halbieren. In einer Hälfte die Kuvertüre schmelzen und abkühlen lassen. Die zweite Hälfte auf einem kalten Wasserbad kalt rühren. Zum Kirschpüree geben und nochmals durchmischen. Die Sahne cremig fest aufschlagen. Je zur Hälfte unter die Schoko- und die Kirschmasse heben.
4. Die Förmchen mit feuchter Frischhaltefolie auslegen. Die Schokomasse darin verteilen und etwa 30 Min. tiefkühlen. Die Kirschmasse auf die Schokomasse geben und die Törtchen mindestens 8 Std. oder über Nacht tiefkühlen.
5. Für die Dekoration die Kirschen waschen, halbieren und entkernen. Den Zucker in einem kleinen Topf (18 cm Ø) hellbraun karamellisieren lassen. Mit Kirschsafte ablöschen und etwa 2 Min. köcheln lassen, bis sich der Karamell gelöst hat. Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser verquirlen, in den kochenden Saft rühren und in 2 Min. sämig einkochen lassen. Kirschen und Kirschwasser zugeben, nochmals aufkochen und auskühlen lassen.
6. Die Sahne steif aufschlagen und in den Spritzbeutel füllen. Die Törtchen aus dem Tiefkühlgerät nehmen, kurz in heißes Wasser tauchen und aus den Förmchen lösen. Die Folie abziehen. Die Törtchen mit Kirschen belegen und mit Schlagsahne verzieren. Mit Schokospänen bestreut servieren.