



Schwarzwälder Kirschtorte



Das Rezept ist für eine komplette Torte, aus den einzelnen Komponenten könnt Ihr jedoch ganz einfach entweder wie wir bei der Nacht der Kultur auf kleinen Löffel oder im Servierring geformt anrichten oder frei geschichtet ein feines Dessert zaubern.



<p>Sabine Lippertz Vorm Eickerberg 72 42929 Wermelskirchen</p>	<p>http://enjoyplants.de http://www.twitch.tv/enjoyplants https://twitter.com/EnjoyPlants.de https://www.facebook.com/Enjoy-Plants Instagram: enjoy_plants</p>	<p>Copyright @ All Rights Reserved</p>
------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------



Zutaten Kuchenteig - weich

- 300 g Datteln (getrocknet) als Süßungsmittel
- 200 ml Wasser (lauwarm) zum Einweichen
- 250 ml Hafermilch
- 1 TI Apfelessig – den Apfelessig in der Hafermilch verrühren – ca. 10 Min. zur Seite stellen
- 250 g Vollkornmehl
- 60 g Mehl Typ 1050
- 60 g gem. Mandeln
- 1 TI Natron
- 1 ½ TI Backpulver
- ¼ TI Vanille
- ¼ TI Salz
- 1 Ei gemahlene Leinsamen
- 100 g Kokosöl



Zubereitung – Teig - weich:

- ✓ Datteln mit ca. 200 ml warmem Wasser bedecken und ca. 1 Stunde einweichen – danach pürieren
- ✓ Apfelessig in der Hafermilch verrühren – ca. 10 Min. zur Seite stellen
- ✓ Alle trockenen Zutaten miteinander vermengen
- ✓ Zum Schluss flüssiges Kokosöl zufügen und alles gut verrühren, das geht mit einem Kochlöffel, aber auch mit einem Handrührgerät
- ✓ Teig einfüllen, in eine Springform, über deren Boden Backpapier gespannt ist, den Innenring mit Kokosöl einfetten.
- ✓ Bei 180 °C für ca. 35-45 Min in den Backofen bei Ober- und Unterhitze

Zutaten und Zubereitung – Knusperboden:

- 200 g Dinkelmehl-Vollkornmehl
- 110 g Haferflocken
- 70 g gemahlene Mandeln
- 90 g Kokosblütenzucker
- 180 g Kokosöl
- ½ Tl Vanille
- 1 Pr Salz

Alle Zutaten zügig miteinander zu einem festen Teig verarbeiten, ausrollen, in einer 28er Springform geben und für ca. 1/2 Stunde in den Kühlschrank stellen

Bei Ober- und Unterhitze 180°C für ca. 25 Minuten backen, etwas abkühlen lassen.

Zutaten - Mousse au Chocolat *(schmeckt natürlich auch solo super)*

- 400 g Seidentofu
- 160 g Bitter-Schokolade (Vivani – 92 %) mind. 75 %
- ¼ Tl Vanille
- Nach Geschmack Ahornsirup (die Menge hängt auch davon ab, wie süß die Schokolade ist)

Sabine Lippertz Vorm Eickerberg 72 42929 Wermelskirchen	http://enjoyplants.de http://www.twitch.tv/enjoyplants https://twitter.com/EnjoyPlants.de https://www.facebook.com/Enjoy-Plants	Copyright @ All Rights Reserved
---------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------



Zubereitung:

- ✓ Schokolade schmelzen
 - über warmen Wasserbad
 - in einem geeigneten Gefäß in einer Wärmeschublade (*mein Favourit – weil nix anbrennen oder ansetzen kann*)
 - in einem Topf bei sehr niedriger Temperatur und stetigem Rühren
- ✓ in einem Hochleistungsmixer oder anderem Mixer, zunächst den Seitentofu einfüllen (kalt aus dem Kühlschrank), Vanille und Ahornsirup
- ✓ die geschmolzene Schokolade zugeben (nicht abkühlen lassen, sondern warm zugeben)
- ✓ Alles kräftig durchpürieren, bis es eine homogene Masse ergibt
- ✓ Zur Seite stellen

Zutaten - Sahnecreme

- 2-3 Becher Mandelschlagcreme von Sojana (gibt es im Bioladen, für mich die einzig wahre Alternative zu Sahne, findet Ihr im Kühlregal oder ggf. bestellen, ist nicht billig, aber jeden Cent wert. Für die Wuppertaler, der grüne Laden auf dem Fingscheid bestellt sie ruckzuck für Euch.
- 1 TL. Vanille
- Ggf. noch Ahornsirup dazu

Zubereitung:

- ✓ Sahne kurz mit Vanille aufschlagen, nach Geschmack ggf. noch etwas Ahornsirup dazu geben

Zutaten - Kirschmasse

- 1 Glas Sauerkirschen (320 g **Abtropfgewicht**)
- Ca. 300 ml Kirschsaft (aus dem Kirschglas)
- 1 1/2 EL Bio-Geliermittel Konfitura von Biovegan (Ihr könnt natürlich auch ein Anderes nehmen) – ca. 25 g
- Ca. 3 EL Ahornsirup
- 3 EL Zitronensaft
- Nach Geschmack Kirschwasser

Sabine Lippertz Vorm Eickerberg 72 42929 Wermelskirchen	http://enjoyplants.de http://www.twitch.tv/enjoyplants https://twitter.com/EnjoyPlants.de https://www.facebook.com/Enjoy-Plants	Copyright @ All Rights Reserved
---------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------



Zubereitung – Gelierrmasse:

- ✓ Kirschsafft in einen kleinen Topf geben
- ✓ Konfitura unter Rühren in den kalten Saft einstreuen
- ✓ Zitronensaft und Ahornsirup zugeben
- ✓ Alles unter Rühren zum Kochen bringen. 3 Min. köcheln lassen, dabei ständig umrühren
- ✓ Wer mag kann Kirschwasser hinzufügen
- ✓ In die gelierte Masse die Kirschen unterheben
 - Vorteil: die Masse kühlt schneller ab, wenn die Kirschen nicht mit erwärmt werden

• **Kuchen fertigstellen**

- ✓ Den fertiggebackenen und ausgekühlten Kuchen 2 mal waagrecht teilen, so dass es einen Boden, ein Oberteil und ein Mittelteil gibt
 - Zerlegt werden kann
 - mit Hilfe eines langen Messers
 - mit Hilfe eines Küchenmessers und eines stabilen Bindfadens (Zwirn)
 - hierfür, den Kuchen auf der entsprechende Höhe einmal ringsum mit einem Messer einschneiden



- dann einen langen Bindfaden – er muss länger sein, als der Radius des Kuchens (Zwirn ist super dafür) in die entstandene Rille einlegen
- vorne überkreuzen

Sabine Lippertz Vorm Eickerberg 72 42929 Wermelskirchen	http://enjoyplants.de http://www.twitch.tv/enjoyplants https://twitter.com/EnjoyPlants.de https://www.facebook.com/Enjoy-Plants	Copyright @ All Rights Reserved
---------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------



- dann in einer flüssigen Bewegung an beiden Enden gleichzeitig ziehen
 - zu einer Seite rausziehen
-
- ✓ die beiden unteren Böden können mit Kirschwasser beträufelt werden
 - ✓ Auf die erste Schicht – den Boden wird die Kirschmasse aufgebracht, dabei den äußeren Rand ca. 1 Fingerbreit freilassen
 - ✓ Sahne im mittleren Bereich auftragen und dann nach außen hin verteilen
 - ✓ Falls vorhanden einen Tortenring einsetzen
 - ✓ Vorsichtig den Mittelboden einlegen
 - ✓ Mousse au Chocolat aufbringen und möglichst gleichmäßig verteilen
 - ✓ Kuchendecke(l) vorsichtig einlegen
 - ✓ Nochmal eine Schicht Sahne auftragen
 - ✓ Schokoladenhobel herstellen und auf die Sahne aufbringen

Am besten ein paar Stunden kühlen vor dem Verzehr, klappt aber in der Regel nicht. ;)

Sabine Lippertz Vorm Eickerberg 72 42929 Wermelskirchen	http://enjoyplants.de http://www.twitch.tv/enjoyplants https://twitter.com/EnjoyPlants.de https://www.facebook.com/Enjoy-Plants	Copyright @ All Rights Reserved
---------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------