



## Kirschtörtchen

*mit Lakritz- oder Vanillefüllung*

*adapt. nach Originalrezept von Matthias Ludwigs*

*Links mit \* und † sind [Affiliate- / Werbelinks](#)*

Verwendete Formen: [Dessertringe](#)† 6 cm Ø, 4 cm hoch ; Springform 24 cm Ø ; [Silikonform Petit Fours\\*](#) - [Herzchen Silikonform\\*](#)

### Zutaten für 5 Törtchen

#### Lakritzcreme-Einlage

- ½ Blatt Gelatine
- 60 g Sahne
- 5 g (1 Teel.) Zucker
- 3 g Lakritzpulver (ich habe dieses verwendet [klick\\*](#))
- 1 Eigelb
- 15 g weiße Kuvertüre, fein gehackt

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Sahne, Zucker und Lakritzpulver in einem kleinen Topf kurz aufkochen. Die Hitze reduzieren und dann das Eigelb einrühren. Sanft erwärmen bis das Eigelb abbindet (ca. 80 Grad) und eindickt. Nun die eingeweichte, gut ausgedrückte Gelatine hinzufügen und die heiße Masse über die Kuvertüre gießen. 1 Minute stehen lassen und dann glattrühren. Die Creme in 5 Mulden der Petit Fours Silikonform verteilen und mindestens 4 Stunden einfrieren.

#### Vanillecreme-Einlage (*meine Alternative für alle die kein Lakritz mögen*)

- ½ Blatt Gelatine
- 60 g Sahne
- 5 g Zucker
- ¼ Teel. gemahlene Vanille
- 1 Eigelb
- 15 g weiße Kuvertüre, gehackt

Zubereitung siehe Lakritzcreme.

### Donauwelle

- 82 g Zucker
- 142 g weiche Butter
- 125 g Vollei (leicht verquirlte Eier)

Mehlmischung 1 / heller Teig:

- 82 g Mehl
- 2 g (1 gestr. Teel.) Backpulver

Mahlmischung 2 / dunkler Teig:

- 70 g Mehl
- 9 g dunkler Backkakao
- 2 g (1 gestr. Teel.) Backpulver
- 140 g Kirschen (ich habe tiefgekühlte verwendet)

Den Backofen auf 160 Grad Umluft aufheizen. Eine 24er Springform mit Backpapier auslegen und die Ränder fetten.

Butter und Zucker sehr cremig schlagen, dabei nach und nach das Ei hinzufügen . Die Masse halbieren und die Mehlmischungen in je eine Hälfte einrühren. Den hellen Teig auf dem Boden der Form verstreichen. Darauf den dunklen Teig verteilen und gleichmäßig mit Kirschen belegen. Den Boden 20-30 Minuten backen. *Bitte zwischendurch kontrollieren! Meiner brauchte die längere Zeit, da die Kirschen noch gefroren waren.* Den fertigen Boden komplett abkühlen lassen. Danach Kreise mit 5 cm Durchmesser ausstechen (oder 4x4 cm Würfel schneiden). Reste können aufgenascht werden :-)

### Kirschmousse

- 5 g Gelatine (= 4 Blätter)
- 90 g Kirschküree (gekauft o. selbstgemacht)
- 35 g Zucker
- 1 Eigelb Gr. L
- 1 El. Kirschwasser
- 200 g Schlagsahne
- Die Gelatine einweichen. Das Kirschküree mit dem Zucker erhitzen bis dieser sich gelöst hat. Die Hitze reduzieren und das Eigelb einrühren. Unter Rühren bis 80 Grad erhitzen, so dass die Masse eindickt. Vom Herd nehmen und die Gelatine in der heißen Masse auflösen. Das Kirschwasser hinzufügen. Die Masse etwas abkühlen lassen (ca. 25 Grad). Dann die Sahne cremig schlagen und unter die Fruchtmasse heben. Zum Aufbau der Törtchen und zum Befüllen der Herzform empfiehlt es sich die Mousse in einen Spritzbeutel mit kleiner Öffnung zu füllen.

*Hinweis: Bei meiner Zubereitung habe ich Zugeständnisse an die winzigen Mengen gemacht. M. Ludwigs bereitet im Originalrezept eine 'Pâte à bombe' zu, d. h. er kocht den Zucker mit etwas Wasser auf 118 Grad auf, schlägt das Eigelb weißschaumig und lässt dann den Zuckersirup einfließen. Wer also größere Mengen zubereitet, sollte sich daran halten.*

- **Aufbau**
- Zunächst 5 Mulden der Silikon Herzform mit der Kirschmousse füllen. Glattstreichen und abgedeckt einfrieren. - Die Törtchenringe auf eine mit Folie oder Backpapier ausgelegte Platte stellen und nach Wunsch an den Rändern mit Tortenrandfolie auslegen. Je ein Donauwellen Stück mittig einlegen. Nun die Ränder sorgfältig mit der Kirschmousse ausspritzen. Die eingefrorenen Lakritz- und/oder Vanille Einlagen aus der Form nehmen und auf den Donauwellen Stückchen platzieren. Und wieder den Rand mit Mousse ausspritzen. Dabei immer darauf achten, dass möglichst keine Luftlöcher entstehen. Die restliche Mousse auf allen Törtchen verteilen und mit einer Palette glattstreichen. Die fertigen Törtchen mit Folie bedeckt über Nacht einfrieren.

### Glasur

- 8 g Gelatine
- 75 g Wasser
- 110 g Sahne
- 55 g gesüßte Kondensmilch
- 75 g Zucker
- 120 g Glucosesirup
- 60 g dunkler Backkakao (ich habe zur Hälfte den schwarzen [Van Houten Kakao](#)<sup>1</sup> verwendet)
- 10 g Lakritzpulver (ich habe deutlich weniger verwendet - einfach nach Geschmack dosieren ;-))

Die Gelatine in dem Wasser einweichen. Die anderen Zutaten in einen Topf geben und einmal aufkochen lassen. Mit einem Stabmixer durchmischen und die Gelatine in der Glasur auflösen. Durch ein Sieb passieren und gut abgedeckt über Nacht kaltstellen.

*Hinweis: Ich habe das Rezept oben wie im Buch wiedergegeben. - Ich habe bei meinen Törtchen statt gemahlener Gelatine 4½ Blätter eingeweichte Blattgelatine verwendet. Mir persönlich war die Glasur etwas zu dick geworden. Ich würde beim nächsten Mal ein halbes Blatt weniger oder etwas mehr Flüssigkeit nehmen.*

### Fertigstellung

- [rotes und weißes Velvetspray](#)\*
- opt. [Goldpulver](#)\*

Die Glasur in der Mikrowelle oder im Wasserbad erwärmen. Ich habe die Glasur mit 35 Grad gegossen, aber sie war, wie gesagt, relativ dickflüssig. Die gefrorenen Törtchen aus den Ringen lösen (wenn keine Tortenrandfolie verwendet wurde, kann man einen Flambierbrenner zur Hilfe nehmen), auf eine mit Folie bedeckte Platte stellen und gleichmäßig rotem Velvetspray besprühen. Wenn die Glasur die richtige Temperatur hat, die Törtchen damit übergießen. - Die Herzchen ebenfalls im gefrorenen Zustand mit weißem Velvetspray und ggf. Goldpulver besprühen und auf den Törtchen platzieren. Nun müssen die Kirschtörtchen nur noch bis zum Servieren auftauen. Die Optik der Törtchen war bei mir auch nach einer Nacht im Kühlschrank noch tadellos.

*Quelle: Törtchen - Bernd Siefert - Matthaes Verlag*

© 2019 Maren Lubbe – <https://marenlubbe.de>