



Forêt Blanche - Schwarzwälder Kirschtorte

Links mit * und ¹ sind [Affiliate- / Werbelinks](#)

Verwendete Form: [Tortenring 16 cm¹](#) oder ein [verstellbarer Tortenring hoch¹](#)

Zutaten für eine Torte mit ca. 17 cm Durchmesser:

Schokoladendekoration (es empfiehlt sich diese am Tag zuvor zuzubereiten)

- 150 g [weiße Kuvertüre¹](#)

Die Kuvertüre [temperieren](#) und in einen kleinen Spritzbeutel füllen. Auf [Schokoladenfolienstreifen¹](#) in nicht zu engem Abstand gleich große Kreise (ca. 2 Cent groß) spritzen. Mit einem weiteren Blatt Schokoladenfolie abdecken und die Kreise vorsichtig mit dem Finger glätten. Die Folienstreifen z.B. in ein Baguetteblech legen, um eine Krümmung der späteren Schokoladenblätter zu erzielen, und im Kühlschrank am besten über Nacht komplett kristallisieren lassen. Ein schönes Video Tutorial findet ihr [hier](#) bei Bavette (spanisch) ab Minute 4:00 . - *Ich habe auch einige flache Scheibchen hergestellt.*

Schokoladenbiskuit

- 50 g Eiweiß
- 50 g Zucker
- 37 g Eigelb
- 24 g Mehl
- 24 g Stärkemehl
- 3 g dunkler Kakao

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Auf die Rückseite eines Backpapiers zwei Kreise mit ca. 17 cm Durchmesser zeichnen.

Eiweiß und Zucker steifschlagen. Das Eigelb sanft einrühren. Mehl, Stärkemehl und Kakao über die Eimasse sieben und unterheben. Den Teig in einen Spritzbeutel mit 8 mm Rundtülle füllen und spiralförmig in die vorgezeichneten Kreise spritzen. Ca. 8 Minuten backen. Abkühlen lassen und dann das Backpapier abziehen.

Die Teigmenge war im Originalrezept sehr reichlich bemessen. Ich habe sie oben im Rezept um ein Drittel reduziert! Wer mag, kann auch einen Kreis mehr spritzen und in die Torte einbauen. Dafür sollte die hier angegebene Menge trotzdem noch reichen.

Sirup zum Tränken

- 100 g Zuckersirup
- 20 g Kirschwasser
- 20 g Maraschino (ich: Amarenakirschen Sirup)
- 20 g Wasser

Zuckersirup aus 75 g Wasser u. 75 g Zucker kochen. Abkühlen lassen, 100 g davon abmessen und mit den anderen Zutaten verrühren.

Vanillemousse

- 75 g Vollmilch
- 12 g Sahne
- 24 g Eigelb
- 15 g Zucker
- Mark einer ½ Vanilleschote
- 2 ½ Blätter (4,2 g) Gelatine
- 250 g Schlagsahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Milch und Sahne mit dem Vanillemark in einem kleinen Topf zum Kochen bringen. Eigelb und Zucker in einer separaten Schüssel verrühren. Die kochende Milch unter Rühren in die Eimasse geben. Zurück in den Topf gießen und bei mittlerer Hitze und stetem Rühren auf ca. 82 bis höchstens 85 Grad erhitzen. Vom Herd ziehen, die Gelatine in der Creme auflösen und alles durch ein Sieb gießen. Im Kühlschrank auf ca. 25-30 Grad abkühlen lassen. Zwischendurch immer mal umrühren. Dann die Sahne cremig schlagen und unterziehen.

Früchte + Aufbau

- 100 g Sauerkirschen (frisch, TK oder aus dem Glas), gut abgetropft
- optional: 10-15 [Amarenakirschen](#)¹ (*wir fanden das sehr lecker*)

Aus den Biskuits Kreise mit 16 cm Durchmesser ausstechen/-schneiden. Einen Tortenring, ebenfalls mit 16 cm Durchmesser, mit Tortenrandfolie auskleiden und den ersten Biskuit einlegen. Mit dem Sirup bestreichen. Darauf eine Schicht Vanillemousse streichen und die Kirschen gleichmäßig darauf verteilen. Mit einer Schicht Vanillemousse bedecken. Die zweite Biskuitscheibe auflegen und ebenfalls mit dem Sirup tränken.

Schokoladenganache

- 92 g Sahne
- 8 g [Invertzucker](#)¹ (alternativ: milder Honig)
- 30 g Schokoladenkuvertüre 58 %, fein gehackt oder Callets

30 g der Sahne mit dem Invertzucker in einem kleinen Topf aufkochen. Über die Schokolade geben, 1 Minute warten und dann gut verrühren. Im Kühlschrank abkühlen lassen. Danach zusammen mit der restlichen kalten Sahne mit einem Mixgerät kurz aufschlagen. Die Schokoladenganache gleichmäßig auf den getränkten Biskuit streichen und die Torte kaltstellen.
- *Ich habe sie für eine Stunde ins Gefrierfach gestellt.*

Vanillesahne

- 50 g Mascarpone
- Mark ½ Vanilleschote
- 30 g Zucker
- 200 g Schlagsahne

Mascarpone mit Vanille und Zucker glattrühren. Die Sahne hinzufügen und steifschlagen. - Die Torte rundherum mithilfe einer Palette mit der Vanillesahne bestreichen.

Garnitur

- [Himbeerpulver¹](#)

Die Schokoladenscheibchen vorsichtig von der Folie lösen und hübsch auf der Oberfläche der Torte arrangieren. Mit etwas Himbeerpulver übersieben. Es soll nur ein Hauch sein!!

Die Torte hält sich in einem gut verschlossenen Behälter 2-3 Tage im Kühlschrank.

Quelle: leicht adaptiert aus [Ferrandi -Pâtisserie¹](#)

© 2020 Maren Lubbe – <https://marenlubbe.de>