



Kirsch-Dulcey Schokoladentorte

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

Verwendete Formen: [Silikonform "Universo"*](#), [Silikomart "Tortaflex" 16 cm Ø*](#), Springform 18 cm Ø

Kirschkompottsicht

- 160 g entsteinte Sauerkirschen (TK oder frisch)
- 30 g Zucker
- 2 Bl. (3,4 g) Gelatine

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Sauerkirschen grob pürieren und zusammen mit dem Zucker kurz aufkochen. Kurz etwas abkühlen lassen und die Gelatine in der Fruchtmasse auflösen. Das Kompott in die "Tortaflex"- Silikonform füllen und einfrieren, bis die Schicht erstarrt ist (ca. 1–2 Std.). Dann erst die Praliné Mousse zubereiten.

Praliné Mousse

- 1 Eigelb
- 80 g flüssige Sahne
- 20 g Zucker
- 35 g Praliné Nusspaste(gekauft oder selbstgemacht, [siehe S. XX](#))
- 40 g dunkle Kuvertüre, gehackt oder Pellets
- 1½ Blätter Gelatine
- 120 g Schlagsahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die flüssige Sahne in einem kleinen Topf erhitzen. Das Eigelb mit dem Zucker verrühren. Die heiße Sahne unter Rühren in die Eigelbmasse gießen. Alles zurück in den Topf geben und bei mittlerer Hitze und unter stetem Rühren auf ca. 82 Grad erhitzen. Vom Herd ziehen, die Gelatine in der Creme auflösen und alles über die Kuvertüre gießen. Zusammen mit der Pralinémasse glattrühren. Die Sahne

cremig schlagen und unterheben. Die Praliné Mousse auf die gefrorene Kirschkompottschicht gießen und die Form gut abgedeckt einfrieren.

Sacherbiskuit

- 2 Eigelb
- 20 g gemahlene Nüsse
- 20 g Zucker
- 1 Eiweiß
- 25 g Puderzucker
- 10 g dunkle Kuvertüre
- 10 g Butter
- 10 g Mehl
- 6 g dunkler Backkakao

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Springform mit 18 cm Ø am Boden mit Backpapier auslegen. – Kuvertüre und Butter im Wasserbad oder der Mikrowelle schmelzen und leicht abkühlen lassen. Eigelb, Nüsse und Zucker hell-schaumig aufschlagen. Die geschmolzene Schokoladen-Buttermischung unter die Eigelbmasse rühren. Das Eiweiß mit dem Zucker zu festem Eischnee schlagen. Die Hälfte des Eischnees unter die Eigelbmasse ziehen, dann die zweite Hälfte auf den Teig geben. Mehl und Kakao darüber sieben und alles zusammen locker unterheben. Den Teig in die vorbereitete Springform füllen und ca. 15 Minuten backen. Währenddessen die Knusperschicht zubereiten.

Knusperschicht

- 50 g Praliné Nusspaste (s.o.)
- 1 Haselnussgr. Stück weiche Butter
- 30 g weiße Kuvertüre, geschmolzen
- 15 g Crepes dentelles Waffeln (gekauft oder [selbstgemacht, siehe S. XX](#))
- 6 g gehackte, geröstete Haselnüsse

Das Praliné, die Butter und die weiße Schokolade in einem Wasserbad vorsichtig schmelzen und anschließend mit den zerkleinerten Waffeln und den gehackten Nüssen vermengen. Die Knuspermasse vorsichtig mithilfe einer kleinen Palette o. Ä. auf den leicht abgekühlten Biskuit verstreichen. Den so vorbereiteten Boden in den Kühlschrank stellen, während die Dulceymousse zubereitet wird. Nach der Kühlzeit einen Kreis mit 16 cm Ø ausgestechen.

Dulcey-Schokoladenmousse

- 100 g Vollmilch
- 1 Msp. gemahlene Vanille
- 3 Eigelb
- 15 g Zucker
- 125 g Dulcey Kuvertüre, fein gehackt
- 2 Blätter Gelatine
- 170 g Schlagsahne

Die Vollmilch mit der gemahlten Vanille in einem kleinen Topf erhitzen. Die Eigelbe mit dem Zucker verschlagen. Die heiße Vanillemilch unter Rühren in die Eigelbmasse gießen.

Alles zurück in den Topf geben und bei mittlerer Hitze und unter stetem Rühren auf ca. 83 Grad erhitzen. Vom Herd ziehen, die Gelatine in der heißen Creme auflösen und diese dann über die gehackte Dulcey Schokolade gießen. Mit einem Stabmixer durchpürieren und auf 35 Grad abkühlen lassen. Dann die Sahne cremig aufschlagen und unter die Schokoladencreme ziehen.

Aufbau

Dreiviertel der Dulcey-Schokoladenmousse in die Universo-Silikonform geben. Die eingefrorene Kirsch-Pralinemousse Schicht aus der Silikonform lösen und in die Dulceymousse drücken. Etwas Dulcey Mousse darauf verteilen. Den auf die Größe von 16 cm ausgestochenen Sacherbiskuit aus dem Kühlschrank holen und mit der Knusperschicht nach unten vorsichtig in die Mousse drücken. Die Ränder ggf. mit etwas Mousse auffüllen, glatt streichen und mit Frischhaltefolie bedeckt über Nacht einfrieren.

Schokoladenguss

- 100 g Zucker
- 55 g Wasser
- 100 g Glucosesirup
- 70 g gezuckerte Kondensmilch (z.B. Milchmädchen)
- 100 g gehackte dunkle Kuvertüre (55%)
- 3 Blätter Gelatine

Zucker, Wasser und Glucosesirup in einem Topf auf 103 Grad erhitzen. Den Topf vom Herd nehmen und die gezuckerte Kondensmilch einrühren. Danach die Gelatine darin auflösen und alles über die gehackte Kuvertüre gießen. 1 Minute stehen lassen und dann mit einem Mixstab aufemulgieren ohne Luftblasen einzuarbeiten. Die Glasur kann auch am Vortag zubereitet werden. Ich habe sie am selben Tag verwendet

Fertigstellung

- Schokoladenguss (s.o.)
- braunes Velvetspray
- Schokoladendekor

Die gefrorene Torte aus der Silikonform lösen. Eine Hälfte mit braunem Velvetspray besprühen, die andere Hälfte mit dem Schokoladenguss bedecken. Die Gießtemperatur des Schokoladengusses richtet sich nach der Beschaffenheit der Glasur. Sie sollte wie Sahne fließen Die Torte mit essbarem Gold, Kirschen und Schokoladendekor nach Wunsch ausgarnieren. ([HIER](#) findet ihr die Anleitung für die Schokoladengitter).