



GRUSS AUS

DEUTSCHLAND

ZUTATEN:

10 Törtchen 8 cm Ø oder

1 Torte 24 cm Ø

Ø 8 Ø 24 cm

10	1 St.	Mürbteigboden (MELLA-MÜRBI/REKS) (8 cm bzw. 24 cm Ø), gebacken
10	2 St.	Spezialboden, dunkel (8 cm bzw. 24 cm Ø), s. Rezept Spezial- massen Mix (40922)
200	210 g	Kirschwasser- Läuterzucker mit Konditoreipaste Schwarzwälder Kirschwasser (21704)
120	130 g	Powerfüllung Amarena-Kirsch (38708)

SCHOKOLADEN-SAHNE (TORTE)

100	100 g	Fond Royal CL Schokolade (12066)
125	125 g	Wasser
500	500 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt

KIRSCHWASSER-SAHNE (TORTE)

100	100 g	Fond Royal CL Neutral (12466)
130	125 g	Wasser
40	40 g	Konditoreipaste Schwarzwälder Kirschwasser (21704)
500	500 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt

KIRSCHWASSER-SAHNE (RING)

35	g	Fond Royal CL Neutral (12466)
45	g	Wasser
10	g	Konditoreipaste Schwarzwälder Kirschwasser (21704)
170	g	Sahne, geschlagen, ungesüßt
45	160 g	Paradiso Fruchtge- nuss Kirsche (31218)

SCHOKOLADEN-SAHNE (RING)

35	g	Fond Royal CL Schokolade (12066)
45	g	Wasser
180	g	Sahne, geschlagen, ungesüßt
160	g	Paradiso Fruchtge- nuss Kirsche (31218)

GLASUR

80	80 g	Sahne
160	160 g	Schokoladino (36818)
20	20 g	Sanettlösung, Sanett (33066), Zubereitung siehe Etikett

DEKORATION

50	g	Dekorsahne mit Stabifix F (31904) Konditoreipaste Schwarzwälder Kirschwasser (21704)
----	---	--

Konditoreipaste

Chocolette (23706)
Kuvertüre-Dekor-
Platten und -scheiben
Kirschen, frisch

ARBEITSWEISE:

Arbeitsweise Torte (24 cm):

Paradiso Fruchtgenuss Kirsche 2 x ringförmig aufdressieren (18 cm Ø) und frieren. Die Kirschwasser-Sahne (Ring) in den Silikonring (Silikomart FLM01B) dressieren, einen gefrorenen Kirschring mittig einlegen und frosten. Den Schokoladensahne-Ring ebenfalls so herstellen. Den Mürbteigboden mit **Powerfüllung Amarena-Kirsch** (60 g) bestreichen. Mit einem Ring umstellen. Anschließend einen Boden (Höhe ca. 15 mm) einlegen und mit Kirschwassertränke bestreichen. Die Schokoladen-Sahne (Torte) auf den Boden streichen und die gefrorene Kirschwasser-Sahne (Ring) in die Sahne drücken, bis er mittig in der Sahne ist (siehe Anschnittbild). Den zweiten Boden aufgelegt tränken und mit **Powerfüllung Amarena-Kirsch** bestreichen. Die Kirschwasser-Sahne einfüllen, den gefrorenen Schokoladen-Sahne-Ring eindrücken, glatt streichen und kalt stellen. Für die Glasur die Sahne aufkochen, mit dem warmen **Schokoladino** und der Sanettlösung verrühren. Die Torte oben damit bestreichen. Dekorsahne mit den Konditoreipasten aromatisieren und Tupfen aufdressieren. Dekorieren. Arbeitsweise Törtchen (8 cm): **Paradiso Fruchtgenuss Kirsche** in eine Kugelform dressieren und frieren. Die Schichtung des Törtchens erfolgt ähnlich wie bei der 24-cm-Torte, jedoch wird hier nur im unteren Teil der Torte, in der Schokoladensahne, der gefrorene Fruchtkern platziert.



Konditoreipaste Schwarzwälder Kirschwasser (21704)

- unverkennbar im Geschmack
- mit 55 % Schwarzwälder Kirschwasser
- für echt deutsche Rezeptklassiker