



# HERBES KIRSCHTÖRTCHEN

## ZUTATEN:

24 Stück, 7 cm Ø

Blätterteig 190 g

### Schokokern

Sahne, flüssig 230 g

Kuvertüre, Zartbitter, aufgelöst 230 g

21704 Konditoreipaste Schwarzwälder Kirschwasser 30 g

### Kirsch-Sahne

20504 Konditoreipaste Kirsche 45 g

37866 Sanettlösung, Sanett (Zubereitung siehe Etikett) 100 g  
Sahne, geschlagen, ungesüßt 820 g

## Dekor

Kuvertüre, Zartbitter, verdünnt mit Kakaobutter 2:1 35 g  
Pistazien, gehackt 50 g  
Kirschen, frisch 24 St.

## ARBEITSWEISE:

ca. 190° C ca. 25 Min.

Blätterteig auf 3 mm ausrollen, mit einem 6,5 cm Ø Ring ausstechen und mit einem Blech beschwert abbacken.

Für den Schokokern Sahne zum Kochen bringen, flüssige Kuvertüre und Konditoreipaste Schwarzwälder Kirschwasseriterrühren. Je 20 g in Silikonkuppelformen mit 4,5 cm Ø füllen und frieren.

Konditoreipaste Kirsche mit Sanettlösung verrühren, mit einem Teil der Sahne angleichen und die restliche Sahne unterheben. Je 40 g Sahne pro Kuppel einfüllen, den gefrorenen Schokokern einsetzen und mit einem Blätterteigboden abschließen, danach frieren.

Die gefrorenen Kuppeltörtchen mit verdünnter Kuvertüre besprühen, mit Pistazien absetzen und mit einer Kirsche ausgarnieren.



### Klassischer Genuss:

55 % original Schwarzwälder Kirschwasser enthält unsere Konditoreipaste Schwarzwälder Kirschwasser (21704), mit der echte Klassiker entstehen.