Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



SCHWARZWÄLDER KIRSCHTARTE (TARTE FORÊT NOIRE)

ZUBEREITUNG: 1,5 STUNDEN · BACKZEIT: 20 MIN.

Sommer ist für mich Tarte Saison. Egal mit welchem Geschmack oder Variation, wir genießen sie immer sehr gern. In Höhnstedt gibt es auch Kirschen und damit musste selbstverständlich etwas gebacken werden. Eine Tarte mit Aprikosen wurde bereits verspeist, und Clafoutis wurden auch „en Masse“ gebacken.

Ich hatte noch 2 handvolle Kirschen in dem Kühlschrank und musste sie noch schnell verbrauchen. Ich habe gehört, dass es dieses Jahr der Eis Trend „Schwarzwälder Kirscheis“ sein sollte. Wir bleiben also „à la mode“ und bereiten eine „**Schwarzwälder Kirschtarte**„!

Dafür gibt es einen dunklen Schokoladen-Tarteboden mit Zartbitterkakao, eine dunkle Schokoladen-Ganache, viele Kirschen und eine leckere Crème Chantilly mit Mascarpone. Ich habe keinen Kirschwasser in das Rezept gegeben, aber das könnt Ihr selbst entscheiden (und wenn Ja, dann kommt es in die Ganache hinein).

Das Lustige, oder weniger lustig ist, dass ich die Kirschen entkernt habe und in „Reihen“ auf die Ganache und in die Tarte gelegt habe. „Weniger“ lustig, weil nach der fünften Kirsche, hatte ich schon keine Lust mehr! Ich empfehle euch also, eure Kinder oder Männer mit in der Küche zu holen. Wenn einer die Kirschen halbiert und entkernt, kann der andere sie in Reihen legen. Es geht viiiiiel schneller! Und Achtung, derjenige, der die Kirschen halbiert, bekommt ganz dunkle Finger.

Zutaten für 1 längliche Tarte für 3 Personen:

Tarte Boden für 1 längliche Tarte: 150 g Mehl, 75 g Butter, 30 g Zucker, 2-3 EL Zartbitterkakao, 3-4 EL (oder mehr nach Konsistenz) Milch. Etwas Kakao zum Ausrollen.

250 g Kirsche

Ganache: 100 g Schokolade (Valrhona Caraibe für mich), 100 g Sahne (ja, es reicht völlig, da die Tarte eine echte Kalorienbombe ist. Ihr könnt auch gern 150 g Schokolade für 150 g Sahne verwenden.)

Chantilly: 100 g Mascarpone, 150 g Sahne, 40 g Zucker, 1 TL Vanilleextrakt.

Schokolade Deko: 20 g Schokolade (wieder Valrhona Caraibe für mich)

1- Tarteboden:

Alle Zutaten zusammen geben und kneten, bis ein fester Teig entsteht.

Den Teig dann nicht mit Mehl ausrollen (sonst würde er weiß oder grau werden), sondern mit Zartbitterkakao, sodass der Teig schön dunkel bleibt.

TIPP: Achtung, mit einer komplett trockenen Arbeitsplatte arbeiten, sonst matscht das ganze Kakao!

Die längliche Tarteform mit Butter einfetten und dann ebenfalls mit Zartbitterkakao bestauben…

Den ausgerollten Teig in die Form geben … und die Ränder sauber mit einem Messer abschneiden….

Und den Teig blindbacken! (hier kommt die ganze detaillierte Anleitung).

Den Teig mit Backpapier bedecken, mit Hülsenfrüchten beschweren und 10 Minuten bei 175-80 °C Umluft backen, dann das Backpapier mit den Hülsenfrüchten entfernen und weitere 10 Minuten backen.

2- Die Ganache:

Die Schokolade mit der Sahne schmelzen lassen, umrühren …bis es so aussieht:

Die Ganache direkt in den Tarteboden gießen und verteilen ….

Die 20 g Caraibe Schokolade schmelzen und auf etwas Alupapier dick beschmieren. Das Alupapier in den Tiefkühlschrank stellen.

3- Kirschen:

Die Kirschen (mithilfe eurer Familie ! □□) halbieren, entkernen und auf die noch flüssige Ganache platzieren.

Die ganzen Reihen lang…. dann die Tarte für 20 Minuten in den Kühlschrank stellen, bis alles fest wird.

5- Chantilly oder Schlagsahne:

Die Mascarpone mit der Vanille kurz schlagen… und dann langsam (auf Stufe 4) den Zucker und die Sahne eingießen.

Das Ganze dann auf maximaler Stufe (10) schlagen, bis es fest wird :

Die Chantilly in ein Spritzbeutel mit einer „Saint Honoré“ Tülle eingeben und damit die kalte Tarte verzieren…

6- Deko:

Das Alupapier mit der Schokolade aus dem Tiefkühlschrank herausnehmen und es zusammen knicken.

… wieder aufmachen und die Stückchen Schokolade zum Dekorieren nehmen.

Noch ein Paar Kirschen …. et voilà !

So ist eure Schwarzwälder Kirschtarte bereit zum Genießen. Sie hält sich perfekt im Kühlschrank bis zu 1 Tag danach…. aber so bald sie draußen steht, bitte sie innerhalb 1 Stunde verzieren.

Ich wünsche euch einen wunderschönen Sonntag,

BISOUS

Hat es dir und deinen Gästen geschmeckt? Dann gib die Quelle gern weiter.

Dieses Gericht stammt aus einem Rezept von
Aurélie Bastian
www.franzoesischkochen.de