



Selva negra reinventada
Schwarzwälder Kirschtorte neu interpretiert

Selva negra reinventada

Schwarzwälder Kirschtorte neu interpretiert

BIZCOCHO BLANDO DE CHOCOLATE

Chocolate extra amargo	45g
Chocolate Jivara	45g
Mantequilla	40g
Claros de huevo	80g
Azúcar	30g
Yemas de huevo	26g

Fundir al baño maría los chocolates con la mantequilla. Montar las claras con el azúcar, añadir las yemas e incorporar delicadamente los chocolates y la mantequilla fundida. Llenar semiesferas de flexipan de 6 cm de diámetro. Cocer de 2 a 3 minutos a 145 °C (el bizcocho debe estar muy poco cocido).

CONFITURA DE GUINDAS

Puré de guinda PONTHER	150g
Guindas enteras	150g
Azúcar invertido	20g
Azúcar	50g
Pectina NH	6g
Zumo de limón	10g

Calentar a 45 °C el puré de guinda PONTHER con las guindas enteras, el zumo de limón y el azúcar invertido. Mezclar bien el azúcar y la pectina y añadirlos a la preparación. Hervir.

NATA CON KIRSCH

Nata líquida	250g
Mascarpone	125g
Kirsch	15g

Emulsionar ligeramente los 3 ingredientes con el batidor.

PASTA PARA UNTAR CON CHOCOLATE Y GUINDA

Leche condensada	425g
Azúcar invertido	50g
Chocolate extra amargo	150g
Praliné de avellana	175g
Pasta de avellana	175g
Aceite de girasol	75g
Puré de guinda PONTHER	230g

Calentar la leche y el azúcar invertido y verter sobre el chocolate, el praliné de avellana y la pasta de avellana. Emulsionar e incorporar el aceite de girasol. Mezclar bien y añadir el puré de guinda PONTHER.

PRESENTACIÓN

Llenar un vasito con confitura de guinda y añadir nata con kirsch. Colocar un bizcocho blando de chocolate y glasear con la pasta para untar con chocolate y guinda. Decorar con trozos de crumble de chocolate.

ZARTER SCHOKOLADENBISKUIT

Schokolade extra bitter	45g
Jivara Schokolade	45g
Butter	40g
Eiweiß	80g
Zucker	30g
Eigelb	26g

Die Schokoladen mit der Butter im Wasserbad schmelzen lassen. Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen, Eigelb hinzufügen und vorsichtig die Schokoladen und die geschmolzene Butter unterheben. In halbkugelförmige Flexipan-Formen von 6 cm Durchmesser füllen. 2 bis 3 Minuten bei 145 °C backen (das Biskuit sollte so kurz wie möglich gebacken werden).

SAUERKIRSCHCONFIT

PONTHER Fruchtpüree Sauerkirsche	150g
Ganze Sauerkirschen	150g
Invertzucker	20g
Zucker	50g
Pektin NH	6g
Zitronensaft	10g

Das PONTHER Fruchtpüree Sauerkirsche mit den ganzen Sauerkirschen, dem Zitronensaft und dem Invertzucker auf 45 °C erwärmen. Zucker und Pektin gut mischen und zu der Zubereitung geben. Zum Kochen bringen.

SCHLAGSAHNE MIT KIRSCHWASSER

Flüssige Sahne	250g
Mascarpone	125g
Kirschwasser	15g

Die 3 Zutaten leicht mit dem Schneebesen emulgieren.

SCHOKOADENAUFSTRICH MIT SAUERKIRSCH

Kondensmilch	425g
Invertzucker	50g
Schokolade extra bitter	150g
Haselnussnugat	175g
Haselnussmasse	175g
Sonnenblumenöl	75g
PONTHER Fruchtpüree Sauerkirsche	230g

Milch und Invertzucker erwärmen und auf die Schokolade, den Haselnussnugat und die Haselnussmasse geben. Emulgieren und das Sonnenblumenöl untermischen. Gut vermengen und das PONTHER Fruchtpüree Sauerkirsche hinzufügen.

ANRICHTEN

In ein Gläschen Sauerkirschconfit geben, dann mit Schlagsahne mit Kirschwasser garnieren. Ein zartes Schokoladenbiskuit darauf setzen und mit dem Schokoladenaufstrich mit Sauerkirsche überziehen. Mit Schokoladenstreusel dekorieren.

