

Proef de smaak van de Top Trails of Germany bij je thuis

Receptidee van Westweg en Schluchtensteig in het Zwarte Woud

Schwarzwaldler Kirschtorte

De **Schwarzwaldler Kirschart** is in de hele wereld bekend, maar smaakt natuurlijk het beste in het Zwarte Woud zelf. Hoewel er stemmen opgaan dat deze machtige kersentaart helemaal niet is uitgevonden in het Zwarte Woud, is de taart naast de koekoeksklok hét symbool van de streek en je zult hem overal tijdens je wandeltocht op de *Westweg* of *Schluchtensteig* tegenkomen. De kirsch, het belangrijkste ingrediënt van de taart, wordt tenslotte hier geproduceerd. Alleen in het Zwarte Woud groeien de juist kersen voor de kirschbrandewijn.





Recept voor een taart van 28 cm doorsnede (16 stukken)

Ingrediënten voor de bodem: 4 eierdooiers, 4 eieren, 125 gr suiker, 80 gr bloem, 20 gr cacaopoeder, 35 gr mondamine, 40 gr vloeibare boter

Voor de room: 1 liter room, 70 gr suiker, 5 gr vanillesuiker

Voor de suikersiroop: 200 ml water, 120 gr suiker, 80 ml Kirsch (45 vol%)

Voor de vulling: Kersen uit de pot (850 ml), 30 ml Kirsch (45 vol%)

Voor het samenstellen van de taart: 100 gr vloeibare chocolade, 100 gr chocoladevlokken

Bereidingswijze:

- Klop de eierdooiers, eieren met de suiker. Meng bloem, cacaopoeder en de mondamine en zeef het mengsel, voeg vervolgens toe aan het beslag. Voeg tot slot voorzichtig 40 g vloeibare boter aan het beslag toe.
- Doe het deeg in een ingevette springvorm en bak ca. 20 minuten op 200 ° C. Laat het vervolgens afkoelen.
- Klop de room en voeg langzaam suiker en vanillesuiker toe.
- Breng het water met suiker aan de kook en laat afkoelen. Roer vervolgens de kirsch (45 vol%) erdoor.
- Roer kirsch door de kersen
- Snijd de bodem tweemaal over de lengte door.
- Bedek de onderste laag met de vloeibare chocolade en laat afkoelen tot de chocolade stolt. Breng vervolgens wat suikersiroop aan met een kwast en bedek met de kersen.
- Bedek de kersen met ongeveer 250 g slagroom en leg de 2^e laag erop. (bewaar 16 kersen voor de decoratie)
- Bestrijk de tweede laag met de suikersiroop en laat het goed intrekken, bedek de tweede laag met de helft van de overige room
- Plaats de derde laag op de room en bestrijk deze met de rest van de suikersiroop en laat het goed intrekken.
- Verdeel de rest van de room over de taart en garneer het geheel met chocoladevlokken en kersen.
- Snij de taart in 16 stukken.

Eet smakelijk!