



Schwarzwälder Kirsch taart

12 taartpunten



Voor ervaren bakkers

up to 60 Min.



Ingrediënten:

Bakgerei:

Mixer met garden
Grote kom
Steelpannetje
springvorm (24 cm)
bakpapier

Voor de Schwarzwälder Kirsch taart:

100 g bloem
35 g maïzena
40 g cacao
6 eieren (ca. 300 g)
150 g suiker

Voor vulling en garnering:

1 el Aardappelzetmeel
6 el kirsch
2 potjes kersen op siroop (ontpit)
(2 potten van 350 g)
5 blaadjes Dr. Oetker Gelatine
500 ml slagroom
1 zakje Dr. Oetker Klop-Fix
1 zakje Dr. Oetker Vanillesuiker
2 el suiker

Voor garnering:

100 g hagelslag

1 Zo maak je de Schwarzwälder Kirsch taart:

Verwarm de oven voor. Vet de springvorm in. Bekleed de bodem met bakpapier. Zorg dat de beslagkom vetvrij is. Meng bloem, maïzena en cacao-poeder. Klop de eieren met de suiker tot een romige luchtige massa. De massa moet in pieken kunnen blijven staan. Spatel het bloemmengsel rustig door het eimengsel. Schep het schwarzwälder kirsch taart beslag in de vorm. Bak de schwarzwälder kirsch taart in het midden van de oven in ca 35 minuten gaar.

Elektrische oven: 190 °C

Heteluchtoven 170 °C

Baktijd: ongeveer 35 minuten

- 2 Laat de schwarzwälder kirsch taart 5 minuten in de vorm afkoelen. Verwijder de vorm en trek het bakpapiertje van de taartbodem. Laat de taart verder afkoelen. Giet de kersen af en bewaar de helft van het sap. Breng dit aan de kook. Meng 1 el aardappelzetmeel met 2 el kirsch en bind het sap ermee. Roer de kersen door het gebonden sap (houd enkele apart voor de garnering).
- 3 Week de gelatine in koud water. Klop de slagroom en 4 el kirsch met de Klop-Fix, vanillesuiker en suiker stijf. Los de uitgeknepen gelatine op in 2 el heet water en meng deze door de room.



Dr. Oetker Nederland-Antwoordnummer 7204-3800 TE-Amersfoort-www.oetker.nl E-Mail:
info@oetker.nl Tel. 0800 - 0220770 (gratis)



- 4 Snijd de taartbodem in 3 lagen. Bestrijk de onderste laag met de helft van de kersen. Leg de tweede plak deeg erop en bestrijk deze met een dikke laag slagroom. Verdeel de rest van de kersen erover. Leg de bovenste taartlaag erop. Bestrijk de bovenkant en de zijkant van schwarzwälder kirsch taart met slagroom.
- 5 Houd wat slagroom achter om op de taart te spuiten. Bestrooi de boven- en zijkant van de schwarzwälder kirsch taart met hagelslag. Spuit langs de rand toefjes slagroom en leg daarop als garnering de achtergehouden kersen.

Tips van de Consumentenservice

- Gebruik als garneerkersen cocktailkersen. Versier de schwarzwälder kirsch taart met chocoladekrullen (bijvoorbeeld geschaafd met de kaasschaaf).

