

Schwarzwälder-Meringue-Torte

ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 1 Stunde

BACKEN: ca. 1¼ Stunden

AUSKÜHLEN LASSEN: ca. 2 Stunden

Für ca. 16 Portionen

Backpapier für die Bleche

Meringue-Masse

4 Eiweiss (Grösse L, 60 g +)

1 Prise Salz

Einige Tropfen Zitronensaft

250 g Zucker

100 g dunkle Schokolade, geschmolzen

1 EL Kakaopulver, gesiebt

Füllung/Garnitur

½ Orange, Saft

½ EL Maisstärke

2 EL Kirschenkonfitüre

400 g entsteinte Kirschen

1–2 EL Kirsch, nach Belieben

6 dl Vollrahm, steif geschlagen

Kirschen zum Garnieren



© le menu

Zubereitung

- 1 Mit Bleistift 3 Kreise von 18–19 cm Ø auf 2 Backpapiere zeichnen. Backpapiere wenden, auf 2 Blechrücken legen.
- 2 Eiweiss, Salz, Zitronensaft und Zucker in eine saubere, fettfreie Chromstahlschüssel geben. Über dem heissen Wasserbad (das Wasser darf die Schüssel nicht berühren) unter ständigem Rühren mit dem Schwingbesen auf 50°C erwärmen. Dann mit der Küchenmaschine oder den Schwingbesen des Handrührgerätes erst auf niedriger bis mittlerer Stufe 2–3 Minuten schaumig schlagen. Anschliessend auf hoher Stufe 7–8 Minuten zu einem sehr festen, glatten und glänzenden Schaum schlagen. Es entstehen stabile Spitzen. Schokolade und Kakao am Schluss sorgfältig und nur kurz daruntermischen.
- 3 Masse auf den vorgezeichneten Rondellen verteilen, glatt streichen.
- 4 In den auf 120°C Heissluft/Umluft vorgeheizten Ofen schieben. Ofentemperatur auf 100°C reduzieren, 1¼–1½ Stunden backen. Meringue-Böden im Ofen 1 Stunde auskühlen lassen, dabei die Ofentür mit einer eingeklemmten Holzkelle leicht offen halten, damit die Feuchtigkeit entweichen kann. Herausnehmen, auf dem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.
- 5 Füllung/Garnitur: Orangensaft mit Maisstärke und Konfitüre verrühren. Kirschen beifügen, unter Rühren auf-kochen, beiseitestellen, auskühlen lassen. Nach Belieben Kirsch dazumischen.
- 6 Meringue-Böden lagenweise mit Schlagrahm und Kirschen auftürmen, garnieren. Sofort servieren!

Tipp

- Die Torte schmeckt frisch am besten. Reste zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb 1 Tages geniessen.
- Die Torte mit einem scharfen Messer oder Elektromesser schneiden. Oder einfach Portionen abstechen.

NÄHRWERTE

Pro Portion / pro Stück: kcal 257 , Fett 15g , Kohlenhydrate 26g , Eiweiss 3g

www.lemenu.ch

