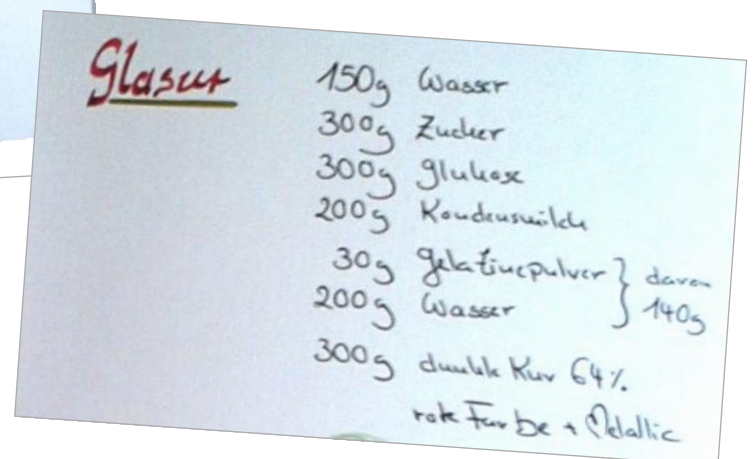
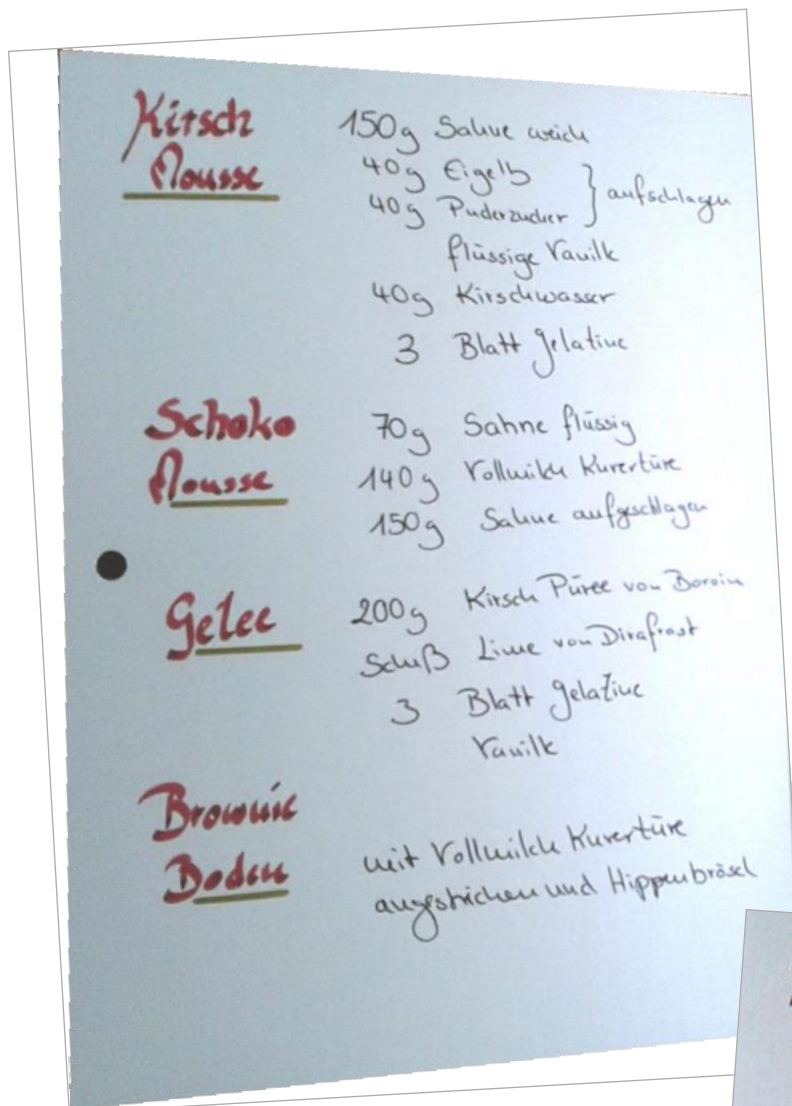


Wilde Schwarzwälder Kirsch



Schwarzwälder Kirsch



Fruchtpüree:

600g Sauerkirschen
80g brauner Zucker

Kirschen:

300g Sauerkirschen
40g brauner Zucker
Thymian, Zitronenzesten, Zitronensaft
2 Bl. Gelatine

Kirschmousse:

14g Gelatine
340g Fruchtpüree
40g Kirschwasser
250g Obers
70g Eiweiß
70g Zucker

Schokocreme:

70g Dotter
200g Kuvertüre (Maracaibo Intenso)
70g Obers
20g Kirschwasser
280g Obers

Sandmasse:

150g Margarine (Creme)
50g Zucker
150g Dotter
300g Eiweiß
190g Zucker
180g Mehl
40g Stärke
25g Kakao
Masse mit Kirschpüree tränken

Knusperboden:

125g dunklen Haselnussnougat
100g Kuvertüre dunkel 64%
60g Crepe getrocknet

Streusel:

100g Zucker
200g Butter
300g Mehl
30g Dotter

Glasur:

150g Wasser
300g Zucker
300g Glukose-Sirup

200g gesüßte Kondensmilch
140g Gelatine Mix (300g Wasser, 50g
Gelatine (220 Bloom))

300g Kuvertüre weiß
Titandioxid



moderne schwarzwälder kirsch



Schwarzwaldkapsel

40g	Eigelb
55g	Marzipanrohmasse
60g	Salz, Vanille
37,5g	Eiklar
15g	Zucker
10g	Kakaopulver
	Mehl

Eigelb mit Marzipan, Salz und Vanille aufschlagen. Eiklar und Zucker zu stabilem Schnee schlagen und in die Eigelbmasse melieren. Kakaopulver und Mehl unterheben. Bei 175°C ca. 7 Minuten backen.

Financier Boden

60g	Eiweiß
60g	Zucker
	Salz, Vanille
30g	Mandeln
30g	Mehl
25g	Butter, heiß
30g	Schokolinsen

Zucker und Eiweiß zu festem Schnee schlagen und Salz und Vanille zugeben. Mandeln mit Mehl einmehlieren, anschließend die heiße Butter und zum Schluss die Schokobacklinsen unterheben.

Kirschwassersahne

200g	Sahne
15g	Zucker
20g	Kirschwasser
1Blk.	Gelatine

Sahne aufschlagen, Zucker dazu geben und Gelatine mit Kirschwasser unterrühren.

Spiegelglasur

20g	Gelatine
170g	Wasser
300g	Glykose
300g	Zucker
200g	Milch
300g	Edelweiß

Gelatine einweichen. Wasser, Glykose und Zucker aufkochen. Die Milch dazugeben und über die weiße Kuvertüre giessen. Bei ca. 30°C kann die Glasur verwendet werden.

Kirschfruchteinlage

360g	Kirschpüree
60g	Zucker
8g	Gelatine

Kirschpüree mit Zucker erhitzen etwas abkühlen lassen und die Gelatine unterrühren.

Mousse au Chocolat mit Kirschwasser

50g	Ei
12g	Zucker
68g	Costa Rica 70%
125g	geschlagene Sahne
1Blk.	Gelatine
25ml	Kirschwasser

Das Ei mit dem Zucker warm und kalt schlagen. Costa Rica 70% unterrühren und geschlagene Sahne unterheben. Im Anschluss Gelatine mit Kirschwasser dazu geben.

