

Kulinarische Festtage

ESSEN & TRINKEN *live*MAGAZIN – März-April 2019

Rezept: Exklusiv von Johann Lafer für Lindt/Foto: © JanBrettschneider

Schoko-Waffel-Torte Schwarzwälder Art

Zutaten für eine Torte von ca. 16 cm Durchmesser (ergibt ca. 5 Portionen):

100 g Lindt Excellence 85 % Edelbitter Mild • 3 Eier • 100 g Mehl • 1 EL Kakao • 1 TL Backpulver • 30 g flüssige Butter • insgesamt 500 ml Sahne • 1 Prise Salz • insgesamt 200 g Zucker • Butterschmalz oder neutrales Pflanzenöl • 400 g Sauerkirschen, entsteint, ungezuckert, aus dem Glas • 2 TL Speisestärke • Mark von 1 Vanilleschote • 2 Päckchen Sahnesteif • 4–5 EL Kirschgeist • dünne Späne von Zartbitterkuvertüre zum Bestreuen



Zubereitung:

1. Lindt Excellence fein raspeln. Eier trennen. Eigelb mit der fein geraspelten Schokolade, Mehl, Kakao, Backpulver, flüssiger Butter und 100 ml Sahne verquirlen. Eiweiß mit einer Prise Salz zu steifem Schnee schlagen, dabei 50 g vom Zucker einrieseln lassen. Eischnee unter den Teig heben.
2. Ein rundes Waffeleisen vorheizen. Etwas flüssiges Butterschmalz oder neutrales Pflanzenöl auf das heiße Eisen pinseln. Teig portionsweise hineingeben und zu runden Waffeln mit etwa 16 cm Durchmesser ausbacken. Fertig gebackene Waffeln auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
3. Kirschen in einem Sieb gut abtropfen lassen. Den aufgefangenen Saft mit 50 g vom Zucker und der Stärke in einem Topf verrühren, dann aufkochen, Topf vom Herd nehmen. Kirschen untermischen und auskühlen lassen.
4. Die restlichen 400 ml Sahne mit 50 g Zucker, Vanillemark und Sahnesteif steif schlagen. 2 EL Kirschgeist unter die Schlagsahne heben. Die restlichen 50 g Zucker mit 50 ml Wasser aufkochen, Topf vom Herd nehmen, restlichen Kirschgeist unterrühren. Mischung abkühlen lassen.
5. Schokowaffeln mit der Kirschgeistmischung gleichmäßig bestreichen und mit Schlagsahne und Kirschen zu einer Torte zusammensetzen. Nach Belieben die oberste Schicht mit dünnen Schokospänen bestreuen.