

Sonntagskuchen

Susanna Rupp

Freitag, den 15.07.2022

Schoko-Kirschcremekuchen

Für 12 Stück

Zutaten:

Für den Brownie-Boden:

300 g Butter
375 g Zucker
300 g Zartbitterkuvertüre
8 Eier (Größe M)
1,5 EL gemahlene Mandeln,
blanchiert

Für die Kirschcreme:

1 Eigelb (Größe M)
20 g Speisestärke
250 ml Kirschsafft
50 g Zucker
3 Blatt Gelatine
200 g Schlagsahne

Für die Deko:

250 g frische Kirschen mit Stiel
am schönsten mit Blatt
(Süß- oder Sauerkirschen nach Belieben)
Minzblätter

Außerdem:

1 Springform (Ø 26 cm)
1 Spritzbeutel mit Lochtülle



Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Boden der Springform mit Backpapier auslegen.
2. **Für den Brownie-Boden** die Butter in einem Topf auf dem Herd zerlassen, währenddessen den Zucker dazu geben und unter Rühren auflösen lassen. Die Kuvertüre schmelzen.
3. Die zerlassene Zuckerbutter in eine Rührschüssel geben. Flüssige Kuvertüre dazu geben. Die Eier nacheinander einrühren. Zum Schluss die gemahlene Mandeln dazu geben und ebenfalls einrühren.
4. Brownie-Teig in die vorbereitete Springform geben und im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen. Danach abkühlen lassen.
5. **Für die Kirschcreme** das Eigelb mit der Speisestärke und etwas Kirschsafft in einer kleinen Schüssel verrühren. Den übrigen Kirschsafft mit dem Zucker erhitzen und aufkochen lassen. Angerührte Speisestärke in den kochenden Kirschsafft rühren, einmal unter Rühren aufkochen lassen bis ein Pudding entsteht. Kirschpudding in eine Schüssel umfüllen, mit Klarsichtfolie auf Kontakt abdecken und auskühlen lassen.
6. Währenddessen die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Schlagsahne steif schlagen. Den Brownie-Boden aus der Backform lösen und auf eine Tortenplatte setzen.
7. Die eingeweichte Gelatine gut ausdrücken und in einem kleinen Topf auf dem Herd unter Rühren auflösen.
8. Ausgekühlter Kirschpudding kurz durchrühren, aufgelöste Gelatine einrühren. Geschlagene Sahne vorsichtig unterziehen.

9. Kirschcreme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und tupfen-förmig auf den Brownie-Boden spritzen und mit den frischen Kirschen und den Minzblättern dekorieren.

