



CLUB KOCHENDER MÄNNER  
4310 RHEINFELDEN

Pumpernickel Tricolore

\*\*\*\*

Kalbsbäggli mit Selleriepüree

\*\*\*\*

Kalbsfilet im Kohlrabi

\*\*\*\*

Schwarzwäldertorte im Glas

## Schwarzwäldertorte im Glas

### Für 4 Personen

50 g	Dunkle Schokolade
2 Stk.	Eigelb
60 g	Zucker
2 Stk.	Eiweiss
50 g	Mehl
30 g	Butter

### Schokoladenbiskuit (kann fertig gekauft werden)

Den Backofen auf 200°C vorheizen. Ein Blech mit Backpapier belegen. 4 Dessertgläser bereitstellen.

Die Schokolade in Stücke brechen und in einer Schüssel über einem heissen Wasserbad schmelzen lassen.

Die Eigelbe mit 40 g Zucker zu einer hellen, dicklichen Crème aufschlagen.

Die Eiweisse schaumig aufschlagen. Den restlichen Zucker (20 g) nach und nach einrieseln lassen und so lange weiterschlagen, bis eine glänzende, feste Masse entstanden ist. In einer Pfanne die Butter schmelzen.

Zuerst die geschmolzene Schokolade unter die Eigelbcrème rühren. Dann das Mehl darauf sieben und die flüssige Butter dazu giessen. Sorgfältig unterheben. 1/3 des Eisschnees unter die Biskuitmasse rühren. Den restlichen Eisschnee vorsichtig unterheben. Die Biskuitmasse sofort auf das vorbereitete Blech geben und zu eine Rechteck von 30 x 20 cm ausstreichen.

Das Biskuit im 200°C heissen Ofen auf der zweituntersten Rille etwa 10 Minuten backen. Auskühlen lassen.

100 g	Sauerkirschen aus dem Glas, abgetropft
1.5 dl	Kirschsaft von den Sauerkirschen
0.5 TL	Maizena
2 EL	Kirsch

### Kirschenfüllung

Die Sauerkirschen durch ein Sieb abgiessen, den Saft auffangen und 1.5 dl abmessen. Den abgemessenen Kirschensaft mit dem Maizena in eine kleine Pfanne geben. Den Saft unter Rühren aufkochen, bis er bindet. Vom Herd ziehen und die Kirschen sowie den Kirsch beifügen. Auskühlen lassen.

30 g	Puderzucker
½ Päckli	Rahmhalter
2 dl	Rahm
80 g	Joghurt
20 g	Schokoladenstreusel

### Rahmcrème

Für die Rahmcrème den Puderzucker mit dem Rahmhalter mischen. Den Rahm halb steif schlagen, den Puderzucker unter Rühren einrieseln lassen und den Rahmsteif schlagen. Zuletzt



CLUB KOCHENDER MÄNNER  
4310 RHEINFELDEN

Pumpnickel Tricolore

\*\*\*\*

Kalbsbäggli mit Selleriepüree

\*\*\*\*

Kalbsfilet im Kohlrabi

\*\*\*\*

Schwarzwäldertorte im Glas

Aus dem ausgekühlten Biskuit 8 Kreise in der Grösse der Gläser ausstechen. Die Böden der Dessertgläser mit je einem Biskuitkreis belegen. Darauf die Hälfte der Kirsche geben und diese mit der Hälfte der Rahmcrème bedecken. Den Rahm mit einem zweiten Biskuitboden belegen. Nun den Rest der Kirschen darauf verteilen und mit der restlichen Rahmcrème abschliessen. Bis zum Servieren kaltstellen.

Zum Servieren den Schokoladenstreusel über die Desserts geben.