

Schwarzwaldler kirschaart

Image



Schwarzwald kirschart

Deze royale taart is een waar kersen festijn. Genieten gebazen!

ca. 180°C

30-35 min

10 stuks

Ingrediënten

Ingrediënten chocobeslag:

2.000 gram Damco chocolade kapselmix

1.200 gram Heel ei

400 gram Water

Ingrediënten choco-ganache:

1.000 gram Chocuisse souplesse puur

400 gram Slagroom, ongezoet

200 gram Stroop confiseurs

200 gram Boter

Ingrediënten vulling:

1.000 gram Frucaps kersenvulling

Decoratie:

Amarena kersen

Damcosnow

Chocoladeschaafsel

Instructies [Afdrukken](#) [Download PDF](#)

Werkwijze chocobeslag:

1. Ei, water en **Damco chocolade kapselmix** in de planeetmenger doen en met de draadgard in de hoogste versnelling 8-10 minuten luchtig kloppen.
2. Springvorm of ringen van 20 cm Ø vullen met 350 gram beslag en bakken.

Tip: Voor een nog regelmatigere structuur, draai het beslag na opdraaien 1-2 minuten na op de laagste stand.

Werkwijze choco-ganache:

1. Breng de slagroom, samen met **stroop confiseurs**, aan de kook en vermeng deze met de **gesmolten Souplesse puur**.
2. Meng als laatste de zachte boter erdoor. Zorg dat de ganache niet warmer dan 37°C is voor verwerking.

Werkwijze opbouw:

1. Snijd de gebakken chocolade kapselbodem 2 keer door en trempeer de midden- en bovenplak rijkelijk met **Arlico trempeerlikeur kirsch**.
2. Breng vervolgens met een spuitzak doppen slagroom aan op de onderplak en bestrooi deze met **amarena kersen**.
3. Leg de middenlaag erop en spuit doppen **Frucaps kersenvulling** op deze laag.
4. Dek af met de bovenlaag, giet er vervolgens een mooie laag chocoganache overheen en laat deze opstijven in de koeling.
5. Werk de taart af met doppen slagroom met daarop een hele **amarena kers** en in het midden **chocoladeschaafsel** en **Damcosnow**.

Image

