Desserts / Duitsland

Zwarte Woud-poort

Lagen pure chocoladespons gedrenkt in Kirsch, ingeklemd met golvende slagroom en zure Morello-kersen - een cake die smaakt naar een Duits bos in de diepe winter, rijk en koud en een beetje dronken.

Tijd 240 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 100 delen Gewoon meel
- ☐ 200 delen basterdsuiker
- ☐ 6 delen Bakpoeder
- ☐ 60 delen Kirsch (kersenbrandewijn)
- ☐ 30 delen Poedersuiker
- ☐ 80 delen Pure chocolade (70%), voor spaanders
- ☐ 300 delen eieren (heel, kamertemperatuur)
- ☐ 40 delen cacaopoeder van Nederlandse makelij
- ☐ 80 delen Ongezouten boter, gesmolten en afgekoeld
- ☐ 400 delen Room (36%+ vet), koud
- ☐ 200 delen Morello-kersen, ontpit (pot of vers)

Zo maak je het.

01 Combineer de eieren en de basterdsuiker in de kom van een keukenmixer. Klop op hoge snelheid gedurende 8-12 minuten tot het mengsel in volume is verdrievoudigd, bleek ivoorkleurig is geworden en het lintstadium bereikt: wanneer u de garde optilt, valt het beslag in een dik, langzaam lint dat 3-4 seconden op het oppervlak blijft liggen voordat het oplost. Dit schuim is het enige rijsmiddel voor de spons – haast je niet. De kom moet op kamertemperatuur of enigszins warm zijn (zet hem kort boven een pan met kokend water om de eieren te helpen schuimen als uw keuken koud is).

02 Zeef de bloem, cacaopoeder en bakpoeder samen. Voeg een derde van het droge mengsel toe aan het eischuim en vouw met een grote spatel met brede, langzame J-bewegingen vanaf de bodem van de kom, waarbij je de kom bij elke beweging een kwartslag draait. Als het bijna is opgenomen (er blijven nog een paar strepen over), voeg dan nog een derde toe. Wanneer het bijna is opgenomen, voegt u het laatste derde deel toe. Sprenkel de afgekoelde, gesmolten boter rond de rand van de kom in de laatste vouw – boter doodt het schuim, dus voeg het als laatste toe en vouw het stevig in met 6-8 zelfverzekerde bewegingen.

03 Verdeel het beslag gelijkmatig over twee ingevette en met bodem beklede ronde cakevormen van 20 cm (8 inch). Maak de oppervlakken voorzichtig glad. Bak op 180 C (350 F) gedurende 22-26 minuten. Open de ovendeur niet eerder dan 20 minuten. Als je klaar bent, laat je het 5 minuten afkoelen in de blikken en stort je het vervolgens op een rooster. Laat volledig afkoelen (minstens 1 uur) voordat u het gaat snijden. Eenmaal koud, gebruik je een lang gekarteld mes om elke spons horizontaal in tweeën te delen, waardoor je in totaal 4 lagen krijgt. Besprenkel elk snijvlak met Kirsch.

04 Laat uw kom afkoelen en klop het opzetstuk gedurende 10 minuten in de vriezer. Giet de koude room en de poedersuiker in de koude kom. Klop op middelhoog tot de room stevige, glanzende pieken behoudt die rechtop staan als de garde wordt opgetild. Stop voordat het korrelig wordt. Je hebt voldoende room nodig om de hele cake te vullen en te bedekken – verdeel mentaal: een derde voor de vulling tussen de lagen, tweederde voor de buitenkant.

05 Plaats de eerste sponslaag met de snijzijde naar boven op een taartkarton. Bestrijk rijkelijk met Kirsch. Verdeel een laag room (ongeveer 5 mm dik) en strooi vervolgens de Morello-kersen dicht over het roomoppervlak. Plaats de tweede sponslaag met de snijzijde naar beneden, druk zachtjes aan en bestrijk met Kirsch. Herhaal room en kersen. Plaats de derde laag, bestrijk met Kirsch, smeer de crème uit. Bedek met de laatste sponslaag, met de platte kant naar boven. Gebruik de overgebleven crème om de bovenkant en zijkanten te bedekken met een gladde kruimellaag en vervolgens een laatste royale laag. Om chocoladeschaafsel te maken: gebruik een dunschiller of een warme schraper en sleep deze langs de platte kant van een koud blok pure chocolade. Strooi het spaanders er dik overheen. Spuit rozetten crème langs de rand en kroon elk met een hele kers.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / black-forest-gateau