
Floresta Negra

... die brasilianische Art einer Schwarzwälder Kirschtorte. Floresta Negra ist eine Torte die sehr gern und oft bei Geburtstagsfeste oder kleinen Party's auf den Tisch kommt.

Zutaten

Teig:

5 Eiweis, 5 Eigelb, 2 Tassen Zucker, 2 Tassen Mehl, 1 Tasse Maizena, 1 Tasse Milch, 1 SL Margarine, 1 SL Backpulver, 4 SL Kakaopulver

Füllung:

1,5 L Schlagsahne, 1kg Kirschen, Zucker, Schokolade
Außerdem Zuckerwasser zum Befeuchten des Tortenbodens.

Zubereitung Teig:

Bevor man mit der Teig beginnt, sollte man folgende Dinge vorbereiten: Das Mehl mit Maizena sowie dem Kakaopulver und Backpulver versieben und bereit halten. Die Tasse Milch mit der Margarine lauwarm kochen und bereit halten. Nun das Eiweiß mit dem Mixer bis ein ordentliches Volumen entsteht mixen und dann Schritt für Schritt den Zucker begeben (nicht zu langsam). Danach langsam die Eigelb weiterhin unter starken Rühren (mit dem Mixer) begeben. Etwas zurückschalten und langsam die lauwarme Milch dazu leeren und sofort im Anschluss ganz langsam das Mehl-Gemisch unterheben.

Nun ist der Teig fertig und wird in der zuvor vorbereiteten mit Margarine eingestrichenen und dann mit Mehl gestaubten Form bei etwa bei 200 Grad zur "Masse" gebacken.

Zubereitung Füllung:

Kirschen klein hacken. 1 Liter Schlagsahne mit etwas Zucker (je nach Geschmack) ordentlich aufschlagen und am Schluss die Kirschen leicht unterheben. Die Schokolade (kann Kochschokolade sein) in kleine Stückchen raspeln.

Zubereitung komplett:

Nachdem die Masse restlos ausgekühlt ist, wird sie zweimal durchgeschnitten. Nun wird mit dem zuvor vorbereiteten Zuckerwasser (2 Tassen Zucker und 4 Tassen Wasser ordentlich aufkochen). der erste Boden mit einem Pinsel oder auch vorsichtig mit einem Löffel ordentlich getränkt (bestrichen), damit die Masse später nicht zu trocken ist. Danach wird die Füllung draufgestrichen und oben drauf werden Schokoladeraspeln drüber gestreut. Nun die zweite Masse drauflegen und den Prozess wiederholen. Die letzte Masse wird dann ebenfalls ordentlich getränkt und dann wird noch der restliche Schlagobers aufgeschlagen und mit diesem die Torte bestrichen. Mit den übrigen ganzen Kirschen und mit den Schokoladeraspel kunstvoll belegen und die Torte (Floresta Negra) in den Kühlschrank stellen.

Nach etwa 2 Stunden können sie diese dann ihren Gästen servieren.