

Kerwa – Rezept

Böden

Mürbteig

250 g Mehl
125 g Butter
65 g Zucker
1 Ei
1 Prise Salz

Alle Zutaten rasch miteinander verkneten und luftdicht abgepackt eine Stunde kühlen. In einer mit Backpapier ausgelegten Springform (26 cm) ausrollen, mit einer Gabel Löcher hineinstechen und bei 180° 10-15 Minuten backen.

Bier-Boden

250 ml Malzbier
125 g Butter
80 g Kakao
280 g Zucker
140 ml Buttermilch
2 Eier
275 g Mehl
2 TL Natron
½ TL Backpulver

Backofen auf 170° (Ober- und Unterhitze) vorheizen.

Bier und Butter in einem Topf langsam erhitzen, bis die Butter geschmolzen ist; etwas abkühlen lassen. Kakao und Zucker unterrühren. Eier und Buttermilch dazu geben und gut verrühren.

Mehl mit Natron und Backpulver mischen, unter die Bier-Masse rühren.

Teig in eine gefettete Springform (26 cm) geben und ca. 50 Minuten backen.

Schokoladenbiskuit (2x)

3 Eier
80 g Zucker
1 Prise Salz
60 g Mehl
20 g Kakao

Backofen auf 210° (Ober- und Unterhitze) vorheizen.

Eier mit Zucker sehr schaumig schlagen (ca. 10 Minuten). Mehl mit Kakao und Salz mischen, vorsichtig unterheben. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streichen, 10-12 Minuten backen.

Zwei Mal zubereiten.

Füllung

1 Glas Kirschen, halbiert (am besten selbst eingemachte aus Franken)

2 Becher Sahne

250 g Quark

3 TL Vanillezucker

½ TL Zimt

etwas Zitronensaft

Sahne mit Zucker steif schlagen. Quark cremig rühren, Sahne vorsichtig unterheben. Mit Zitronensaft und Zimt abschmecken.

Ganache

600 g Zartbitterkuvertüre

300 ml Sahne

Kuvertüre hacken. Sahne aufkochen und über die Kuvertüre gießen. Kurz warten, dann mit einem Schneebesen gründlich durchrühren, bis die Kuvertüre vollständig geschmolzen ist. Bei Zimmertemperatur ein paar Stunden stehen lassen, bis die Ganache die richtige Konsistenz zum Bestreichen der Torte hat.

Zusammensetzen der Torte

Mürbteigboden mit etwas Marmelade bestreichen.

Den abgekühlten Bier-Boden halbieren bzw. in zwei ca. 1 cm dicke Böden schneiden. Einen Boden auf den Mürbteig legen und mit etwas Saft der abgetropften Kirschen tränken.

Biskuitböden in 6 cm breite Streifen schneiden, mit der Creme bestreichen und mit halbierten Kirschen bestreuen. Den ersten Streifen aufwickeln und in die Mitte des getränkten Bodens setzen. Die anderen Streifen spiralförmig darum herum legen. Am Schluss mit einem Tortenring fixieren (den überschüssigen Rand des Bodens abschneiden und aufbewahren), den zweiten getränkten Bier-Boden darauflegen und kühl stellen.

Wenn die Torte durchgekühlt ist, Tortenring entfernen. Mit den Resten der Böden die Torte am unteren Rand etwas verbreitern, damit sie die Form eines Baumstammes bekommt.

Mit Ganache einstreichen. Oberseite mit Fondant überziehen, Jahresringe einritzen und mit verdünnter Pastenfarbe bestreichen; Seiten mit Fondantrinde verzieren. Die übrigen Teigreste zerbröseln und als Deko nutzen.