

Schwarzwälder Kirschtorte

GF ZR R

Naja, normalerweise erwartet man das nicht von einer Schwarzwälder Kirschtorte: Glutenfrei. Zuckerreduziert. Rohkost. Aber wenn es eine Torte gibt, die imstande ist, jegliches Misstrauen auszuräumen und zu beweisen, dass Rohkost geradezu dekadent köstlich sein kann, dann diese hier. Schokolade, Kirschen, Cashewsahne, Macadamia-Schoko-Streusel . . . was soll man dagegen sagen? Die Herstellung nimmt ein bisschen Zeit in Anspruch, aber – für ein festliches Mahl – lohnt sich der Aufwand ganz bestimmt. Die Zubereitung besteht aus verschiedenen Stufen, deshalb sollten Sie das Rezept sorgfältig durchlesen, bevor Sie anfangen. Planen Sie genug Zeit zum Einweichen und zum Kühlen ein.

Etwa zwei Stunden bevor Sie anfangen wollen, weichen Sie die Cashews für die Sahne und die Haselnüsse für die Cremefüllung ein. Stellen Sie sich alle Zutaten bereit, am besten in der Reihenfolge, in der Sie sie verwenden. Ich rate dazu, zuerst die Schokolade, die Cashewsahne und die Schokosauce zuzubereiten, und anschließend den Macadamia-Streuselteig und die Haselnuss-Mousse, bevor dann alles zusammengesetzt wird.

Ein Rezept Rohschokolade anrühren, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen und in den Gefrierschrank stellen. Cashewsahne herstellen, Rohschokoladensauce zubereiten, beides kühl stellen.

Macadamia-Schoko-Streuselteig: Macadamia-Nüsse, Kakaopulver, Carobpulver, Vanillemark und Salz mit der Küchenmaschine zu einer krümeligen Masse vermengen. Datteln und Agavendicksaft dazugeben und einarbeiten, bis die Mischung einen Kloß bildet. Die Mischung in zwei Hälften teilen. Eine Hälfte auf dem Boden einer Springform (Durchmesser 18 cm, Höhe mindestens 10 cm) verteilen und festdrücken. Andere Hälfte des Teigs im Kühlschrank zurücklegen.

Schoko-Haselnuss-Mousse: Zunächst die Haselnussmilch zubereiten. Das ist einfacher als es scheint. Die eingeweichten Haselnüsse werden mit dem Wasser bei hoher Geschwindigkeit im Standmixer zerkleinert, bis die Nüsse so fein wie möglich sind. Dann wird die Flüssigkeit durch ein feines Sieb oder nach Möglichkeit durch ein Sehtuch in einen großen Krug oder eine Schale gegeben. Die Masse fest ausdrücken, die Nussfasern werden nicht benötigt. Kakao, Carob, Vanillemark, Datteln, Ahornsirup und Salz in den Mixer geben, und die Haselnussmilch beim Mixen nach und nach hinzufügen. Wenn die Mischung glatt gerührt ist und die gesamte Milch zugefügt wurde, Lecithin, Kokosöl und Psylliumpulver dazugeben, dabei den Mixer weiterlaufen lassen. Die Masse in die Backform geben. Durch Kühlen fest werden lassen.

Für 12 Tortenstücke

- 1 Rezept Rohschokolade (S. 207)
- 1 Rezept Cashewsahne (S. 187)
- ½ Rezept Rohschokoladensauce (S. 190)
- Etwa 225 g frische Traubenkirschen (*Prunus serotina*), halbiert und entsteint
- 6–8 ganze Kirschen zur Dekoration

Macadamia-Schoko-Streusel

- 200 g Macadamianüsse
- 30 g Kakaopulver
- 2 Esslöffel Carobpulver
- Mark aus 1 Vanilleschote
- 1 Prise Salz
- 100 g Medjool-Datteln, zerkleinert
- 1 Esslöffel Agavendicksaft

Schoko-Haselnuss-Mousse

- 140 g Haselnüsse, eingeweicht
- 375 ml Wasser
- 30 g Kakaopulver
- 2 Esslöffel Carobpulver
- Mark aus 1 Vanilleschote
- 100 g Medjool-Datteln, zerkleinert
- 2 Esslöffel Ahornsirup
- 1 Prise Salz
- 1 Esslöffel Sojalecithin (siehe S. 17)
- 60 ml Kokosöl
- 1 Teelöffel Psylliumpulver (siehe S. 17)

Die entsteinten, halbierten Kirschen auf der Mousse verteilen, anschließend die Cashewsahne über die Kirschen gießen. Den zurückgelegten Macadamia-Schoko-Streuselteig mit der Hand zerbröseln und obendrauf verstreuen. Schokoladensauce über die Streusel träufeln. Die Rohschokolade zersplittern und die Splitter in den Kuchen stecken. Mit ganzen Kirschen dekorieren. Mindestens eine Stunde

im Gefrierschrank fest werden lassen oder über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Wenn die Torte serviert werden soll, drücken Sie den Boden der Form vorsichtig hoch. Beim Entfernen der Umrandung kann die Torte etwas zusammenfallen, je nachdem, wie fest die Mousse und die Sahne sind und wie lange die Torte gekühlt wurde. Aber das schadet nicht – sie wird himmlisch schmecken.

