Schwarzwalder kirsch taart recept

± 2.5 uur

10 personen

Dit keer hebben wij een echte Duitse klassieker voor jullie. Deze schwarzwalder kirsch taart is een klassieke taart uit Duitsland. De taart bestaat uit chocoladecake, kersen, slagroom en kersenwater. Deze ingrediënten smaken heel erg lekker bij elkaar! Het is dan ook zeker het proberen waard om deze taart een keer te maken. Ben je benieuwd naar hoe je zelf deze schwarzwalder kirsch taart kunt maken? Lees dan snel verder voor het recept!

Benodigdheden uit onze webshop:

- 360 gram BrandNewCake Chocolade Biscuit-mix;
- 750 milliliter slagroom;
- 3 zakjes Klop-Fix;
- 3 zakjes (bourbon) vanille-suiker;
- 850 gram kersen in blik;
- 500 gram chocoladevlokken/krullen;
- Spuitzak;
- Spuitmondje;
- Taartpan 20 centimeter;
- Taartkarton 20 centimeter;
- Bakspray.

Overige benodigdheden:

- 6 eieren, maat L;
- 135 milliliter water;

- Kersenwater.

Recept

Het maken van het biscuit:

1. Verwarm de oven voor op 160 graden (hetelucht).
2. Spray de taartpan in met de bakspray.
3. Doe de biscuit-mix samen met de eieren en het water in een kom.
4. Meng dit 7-8 minuten op de hoogste stand door elkaar heen.
5. Mix het daarna nog 2-3 minuten op de laagste stand door elkaar heen.
6. Vul het bakblik met het beslag en bak de biscuit in ongeveer 25 minuten af.
   Tip! Open de oven niet tussendoor.
   Tip! De biscuit is klaar als deze veerkrachtig aanvoelt.
7. Haal de biscuit direct na het bakken uit de bakblik en laat hem volledig afkoelen op een rooster.

Het maken van de slagroom:

1. Klop de slagroom samen met de Klop-Fix en de suiker stijf.
2. Doe het spuitmondje in de spuitzak en knip het uiteinde van de zak af.
3. Schep een deel van het slagroom in de spuitzak.
4. Zet de kom met de overige slagroom en de gevulde spuitzak in de koeling.

Het afwerken van de Schwarzwalder kirsch taart:

1. Snijd de biscuit in 3 gelijke delen met mes of een taartzaag.
2. Leg het onderste deel op het karton en besprenkel hem met kersenwater.
3. Schep daarbovenop een laag kersen uit het blik.
4. Plaats het tweede biscuitdeel er bovenop.
5. Pak de kom met slagroom en smeer een laagje slagroom op de tweede biscuitlaag.
6. Leg hier het laatste deel biscuit bovenop.
7. Smeer de slagroom rondom en op de gevulde taart.
8. Pak de chocoladekrullen en breng deze rondom tegen de zijkant van de taart aan.
9. Herhaal dit, totdat de hele taart rondom met chocoladekrullen is bedekt.
10. Bedek ook het randje met slagroom bovenop de taart met chocoladekrullen.
11. Vul het middelste gedeelte op met de overige kersen uit het blik.
12. Pak de spuitzak met slagroom uit de koeling.
13. Spuit kleine toefjes bovenop de rand van de taart waar de chocoladekrullen en de kersen elkaar raken.

BAKTOTAAL
écht alles om te bakken

Handige informatie

Deel jouw schwarzwalder kirsch taart met ons!

Ga jij met ons recept zelf een schwarzwalder kirsch taart bakken? Dan vinden wij het erg leuk om te zien hoe die is geworden. Dat kun je aan ons laten zien door er een foto van te maken en deze te delen in jouw Instagram Stories. Als je ons tagt met @baktotaal, kunnen wij jouw Schwarzwalder kirsch taart zien én delen op ons eigen account. En dat vinden wij super leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 × BrandNewCake Chocolade Biscuit-mix 500g (Art.nr.: BNC00812)
- 1 × Dr. Oetker Klop-Fix (slagroomversteviger) 24g (3x8g) (Art.nr.: D100507)
- 1 × Schlagfix Plantaardige Slagroom Ongezoet 1L (Art.nr.: 300100)
- 1 × Dr. Oetker Vanillesuiker 80g (10x8g) (Art.nr.: D100315)
- 1 × Fruitvulling Kersen 850g (Art.nr.: DV367002)
- 1 × BrandNewCake Wegwerp Spuitzak 40cm Groen 20 stuks (Art.nr.: BNC00627)
- 1 × BrandNewCake Spuitmondje Open Ster #18 (Art.nr.: BNC01115)
- 1 × Taartpan PME rond Ø20 x 10cm (Art.nr.: RND0841)
- 1 × Taartkarton Goud/Wit Ø20cm per stuk (Art.nr.: PG20S2)
- 1 × BrandNewCake Bakspray 250ml (Art.nr.: BNC00675)
- 1 × Chocoladekrullen klein Melk 2kg (Art.nr.: R8218)