

# Schwarzwälder Kirschtorte, Macarons mit Kirschkompott

**Für zwei Personen**

**Für die Macarons:**

100 g blanchierte Mandeln    100 g Puderzucker    10 g Kakao  
2 Eier, Eiweiß    25 g Zucker

**Für die Füllung:**

150 g Sahne    4 EL Kirschwasser

**Für die Kirschen:**

125 g Schattenmorellen    50 ml Kirschsafft    3 EL Kirschwasser  
50 g Zucker    1 Vanilleschote    1 Msp. Zimtpulver  
1 TL Stärke

**Für die Garnitur:**

50 g Zartbitterkuvertüre     $\frac{1}{2}$  TL gefriergetrocknetes Kirschkompott

**Für die Macarons:**

Einen Ofen auf 60 Grad Umluft, einen weiteren auf 160 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Die Mandeln, Puderzucker und Kakao in der Moulinette fein mahlen und durch ein Sieb geben. 60 g Eiweiß mit dem Zucker in einer Küchenmaschine etwa 5 Minuten cremig aufschlagen. Die gesiebten Zutaten langsam unter das Eiweiß heben.

Die Macaronmasse auf ein Backblech spritzen. Das Blech danach von unten abklopfen, sodass Luftblasen entweichen und sich die Masse etwas verteilt. Im 80 Grad-Ofen etwa 5 Minuten vorkochen. Kurz aus dem Ofen nehmen und weitere 10 Minuten im 160 Grad-Ofen ohne Farbe fertig backen. Im Kühlschrank kühl stellen.

**Für die Füllung:**

Die Sahne steif schlagen. Das Kirschwasser mit etwas geschlagener Sahne vermengen und unterheben.

**Für die Kirschen:**

Die Vanilleschote längs halbieren, mit dem Messerrücken das Mark auskratzen und die Schattenmorellen mit 2/3 des Kirschsafftes, Vanillemark und Zucker in einem Topf aufkochen. Übriges Kirschwasser mit Stärke anrühren und zu den Kirschen geben.

**Für die Garnitur:**

Die Kuvertüre kaltstellen und auf einer Vierkantreibe fein reiben. Die Macarons mit der Sahne füllen, eine halbe Kirsche in die Mitte der Füllung setzen und verschließen.

Die dekonstruierte Schwarzwälder Kirschtorte auf Tellern anrichten und servieren.

Jessica Jungmann am 23. Mai 2017