

**Name:** Sascha Majsterovic

### **Aufgabe im Betrieb:**

- Produktion von Fleisch und Wurstwaren (spez. in Naturdärme)
- Gewürzmischungen vorbereiten
- Überprüfung und Kontrolle der Hygiene sowie zuständig für kleinere Reparaturen

### **Im Betrieb seit:**

- Mai. 2012

### **Warum Bio?:**

- Bio überzeugt
- Pestizidfreie Lebensmittel, artgerechte Tierhaltung und faire Preise.
- Mit gutem Gefühl für sich selbst und andere gut kochen.
- Weil ich den tatsächlichen Wert von Bio-Produkten Schätze.



### **Lieblingsrezept:**

#### Schwarzwälder Kirschtorte:

#### **Zutaten:**

- |                        |                                |
|------------------------|--------------------------------|
| - 225g Mehl            | - 1000g Sahne                  |
| - 6 Ei(er), getrennte  | - 40g Puderzucker              |
| - 40g Kakaopulver      | - 120ml Kirschwasser           |
| - 1 Pck. Backpulver    | - 500g Schattenmorellen (Glas) |
| - 200g Zucker          | - 120ml Schattenmorelle (Glas) |
| - 3 Pck. Vanillezucker | - 60g Schokoladenraspel        |
| - 65g Butter           | - etwas Salz                   |
| - 30g Speisestärke     | - Fett für die Form            |
| - 1 Msp. Zimt          |                                |
| - 3 Blätter Gelatine   |                                |

#### **Zubereitung:**

Arbeitszeit: ca. 90 Min.

Backofen auf 175°C vorheizen und einen Springformboden fetten.

Für den Mürbeteig 125 g Mehl, 1 Eigelb, 65 g weiche Butter, 50 g Zucker, 10 g Kakaopulver, 1 Msp. Salz, 1 Msp. Backpulver und 1 Pck. Vanillezucker zu einem Teig verkneten. Danach mit den Händen zu einer Kugel formen. Den Teig zwischen Klarsichtfolie dünn ausrollen und den Boden der Springform damit auslegen. Mehrmals mit einer Gabel einstechen. Im Ofen bei 175°C ca. 20 Minuten backen. Herausnehmen und auf einem Kuchenrost abkühlen lassen. Danach die Springform säubern und den Boden wieder einfetten. (Tipp: Sollte der Mürbeteig zu krümelig sein, nach und nach teelöffelweise so viel kaltes Wasser unterkneten, bis er

geschmeidig ist. Für den Biskuitteig 6 Eiweiß (dazu gehört das übrig gebliebene Eiweiß vom Mürbeteig mit hinzu) steif schlagen. Eigelbe mit Zucker schaumig rühren. Den Eischnee zugeben. 100 g Mehl, 1 Pck. Vanillezucker, 30 g Kakaopulver, 25 g Speisestärke, 1 Msp. Zimt, ½ TL Backpulver und 1 Msp. Salz vermischen. Darüber sieben und das Ganze danach vorsichtig unterheben. Die Biskuitmasse in die Springform geben und bei 175°C ca. 30 Minuten backen. Danach kurz abkühlen lassen und auf einen Kuchenrost stürzen. Wenn der Boden kalt ist, waagrecht durchschneiden. (Tipp: Man kann zum Durchschneiden auch einen Bindfaden um die Mitte herumlegen, einmal verschlingen und dann beide Enden anziehen. So teilt man genauer und gleichmäßiger.)

Danach die Kirschen abtropfen lassen und den Saft aufheben. 12 Kirschen zum Verzieren auf Seite legen. Ca. 4 EL Kirschsaff in eine Tasse geben und den Rest in einem Topf erhitzen. 4 EL Speisestärke mit den 4 EL Saft anrühren und den heißen Saft damit binden. Kurz aufkochen und die Kirschen (außer die 12 beiseite gelegten) darunter rühren. Vom Herd nehmen, mit Kirschwasser abschmecken und erkalten lassen. Um die Sahnecreme zuzubereiten, die 3 Blätter Gelatine in einen Topf mit kaltem Wasser einweichen. Verrühren und ca. 10 Minuten ziehen lassen. Danach bei kleiner Hitze unter Rühren so lange erwärmen, bis sie vollständig aufgelöst ist. Sahne in einer großen Schüssel fast steif schlagen. 2-3 EL von der Sahne in die Gelatine rühren, dann alles unter die übrige geschlagene Sahne heben. 1 Pck. Vanillezucker und 40 g Puderzucker hinzugeben und die Sahne fertig schlagen. Die beiden Biskuitböden mit Kirschwasser beträufeln - ca. 2 bis 3 EL pro Boden (man kann auch nur Kirschsaff dafür nehmen - ist dann ohne Alkohol). Dann den Mürbeteig auf eine Tortenplatte geben. Die Kirschmasse mittig darauf verteilen, aber am Rand etwas frei lassen für die Sahne. Nun ca. 1/3 der Sahne von außen nach innen auf dem Boden und der Kirschmasse verteilen. Den ersten Biskuitboden darauf legen und leicht andrücken. Dann die nicht ganz die Hälfte der restlichen Sahne darauf verteilen. Den zweiten Biskuitboden darauf legen und ebenfalls leicht andrücken. Ca. 12 EL Sahne für die Garnierung auf Seite geben und so lange kalt stellen. Mit dem Rest der Sahne die Torte ringsum bestreichen. Den Rand und die Mitte mit Schokoraspeln verzieren und danach mit der restlichen Sahne Rosetten auf die Torte spritzen. (Tipps: Sollte der Mürbeboden zu fest sein, einfach etwas Kirschwasser darauf geben. Aber Obacht geben, das es nicht zuviel Kirschwasser wird. Sonst schmeckt die Torte nur nach Alkohol. Statt Kirschwasser kann man aber auch Kirschsaff dafür nehmen.) Man kann auch noch den Mürbeteig mit etwas Kirschkonfitüre bestreichen.