

SoLIFE. International dessert contest
IES Salvador de Madariaga. A Coruña (Spain)

First prize

Schwarzwälder Kirschtorte

super lecker und ganz einfach herzustellen



Für den Biskuitboden:

6 Eiweiß

etwas [Wasser \(ca. 1 Eierschale voll\)](#)

1 Prise [Salz](#)

180 g Zucker

6 Eigelb

180 g Mehl

1 Msp. Backpulver

1 EL Kakaopulver

1 Pck. Vanillezucker

Für die Füllung:

1 Glas Schattenmorellen

3 TL, Speisestärke (Mondamin)
gehäuft

2 EL Kirschwasser

4 Becher Schlagsahne

3 Pck. Sahnesteif

4 TL Zucker

1 Tafel [Schokolade \(Zartbitter\), geraspelte, zum Verzieren](#)

Fett für die Form

Mehl für die Form

Zubereitung

Biskuitboden und Kirschelee bereits am Vortag zubereiten - sie müssen völlig abgekühlt sein. Dabei auf Reihenfolge der Zutaten achten!

Für den Biskuitboden das Eiweiß mit einem Rührgerät kurz aufschlagen. Zuerst Salz, dann etwas Wasser unter Rühren dazugeben und auf höchster Stufe schnittfest schlagen. Den Zucker in kleinen Portionen einrieseln lassen und so langeiterrühren, bis die Masse schnittfest und glänzend ist. Eine kleine Kuhle in den Eischnee drücken. In einem separaten Becher das Eigelb kurz verquirlen, dann auf den Eischnee (in die Kuhle) gießen. Ungefähr zweimal mit Handschneebesen leicht unterheben. Nun Mehl, Vanillezucker, Kakaopulver und Backpulver miteinander mischen. Portionsweise auf den Eischnee sieben und mit einem Schneebesen unterheben. Dann wieder die nächste Portion der Mehlmischung darauf sieben und unterheben. So lange wiederholen, bis die Mehlmischung vollständig eingearbeitet ist. Eine 26er Kuchenform mit Backpapier auslegen, fetten und melieren. Den Teig einfüllen.

Im vorgeheizten Backofen bei 190°C Ober-/Unterhitze ca. 20-35 Min. backen. Dabei nach ca. 20 Min. einmal mit einem Holzspieß überprüfen: Hängt kein Teig dran, ist der Boden fertig. Aus der Form lösen und abkühlen lassen.

Für das Kirschelee die Kirschen abtropfen lassen und den Saft dabei auffangen. Dreizehn Kirschen davon zum Verzieren beiseite legen. Die Speisestärke in einer 1/2 Tasse kalten (!) Kirschsafft anrühren. Währenddessen den restlichen Kirschsafft erhitzen. Die angerührte Speisestärke unter Rühren zugeben und das Ganze aufkochen lassen, dabei ständig rühren. Vom Herd nehmen. Dann die Kirschen dazugeben und auch das Kirschwasser untermischen.

Am nächsten Tag die Schlagsahne kurz aufschlagen. Sahnesteif und Zucker miteinander vermischen und unter Rühren in die Sahne rieseln lassen. Etwas davon in einen Dressiersack mit Sahnetülle füllen und zur Verzierung beiseite legen. Die Schokolade (mit einem Messer) raspeln. Den Kuchenboden vorsichtig 2-mal durchschneiden.

Nun die Torte wie folgt schichten: Sahne - Biskuitboden - Sahne - (evtl.) Kirschelee - Biskuitboden - Sahne - Kirschelee - Biskuitboden. Dabei aber darauf achten, die Sahne und das Kirschelee nicht bis direkt an den Rand zu verstreichen, da es sonst "herausmatscht". Die Torte außen vollständig (auch an der Seite) mit Sahne bestreichen. Bis zum Servieren mindestens 3 Std. kalt stellen.

SoLIFE. International dessert contest

IES Salvador de Madariaga. A Coruña (Spain)

Second prize

Traditional Victoria sponge



This is the traditional recipe for a Victoria sponge cake, a much loved English favourite. See footnote about weighing the eggs for best results. Serve with buttercream as in the recipe, or freshly whipped cream.

Ready in **1 hour 5 mins**

Ingredients

Makes: 1 (7 in) Victoria sponge cake

- 3 eggs
- 150g (6 oz) self raising flour
- 150g (6 oz) caster sugar
- 150g (6 oz) butter or margarine
- 1/2 teaspoon vanilla extract
- jam to sandwich the cake
- **For the buttercream:**
- 100g (4 oz) icing sugar
- 50g (2 oz) butter
- 1/2 teaspoon of vanilla extract

Preparation method

Prep: 30 mins | Cook: 35 mins

1. Preheat the oven to 170 C / Gas 3. Place the shelf in the centre of the oven. Grease and line two 18cm (7 in) sandwich tins with baking parchment.

2.

Weigh the three eggs. Note the weight and measure the same amount of sugar, flour and butter. (See footnote.)

3.

Sieve the flour into a bowl and add the sugar, butter or margarine and vanilla. Crack in the eggs and beat well with a wooden spoon or mixer, until the mixture is light coloured and fluffy. Divide the cake mixture between the tins and smooth the tops.

4.

Bake for 30 to 40 minutes or until golden brown. Cool for 5 minutes in the tins, then turn out onto a wire rack to cool completely.

5.

To make the buttercream, sieve the sugar into a bowl, add the butter and vanilla and beat well.

6.

To sandwich the cakes together: Add a layer of jam to the top of one of the sponges, followed by a layer of cream on top of the jam, finish by placing the last of the sponges on top. Dust with a layer of icing sugar if desired.

Tips

I always use margarine, butter is too heavy. Eggs can vary a lot in size, for perfect results weigh the 3 eggs. This will more than likely weigh over or under 150g (6 oz). For example, if the eggs weigh 175g you would use 175g each of the flour, sugar and margarine.

[SoLIFE. International dessert contest.](#)
[IES Salvador de Madariaga. A Coruña \(Spain\)](#)
[Third prize](#)

TARTE AUX FRAISES



Ingrédients (8 personnes):

120 GR DE FARINE; 20 GR DE SUCRE; 1 PETIT OEUF; 20 GR DE BEURRE; 1
PINCEE DE SEL; 1 CAC DE LEVURE DE BOULANGER; UNE PLATINE ALU;
UNE BARQUETTE DE FRAISES; UN SACHET DE NAPPAGE POUR
TARTES:

CREME PATISSIERE:

35CL DE LAIT; 25 GR DE POUDRE CREME IMPERIAL; 35 GR DE SUCRE:

CREME CHANTILLY:

1 BOÎTE DE CREME FRAÎCHE; 1 SACHET DE CREMIFIX; SUCRE GLACE

Préparation:

DILUER LA LEVURE DANS UN PEU D.EAU; METTRE LA FARINE; LE SUCRE;LE SEL DANS UN SALADIER; BATTRE L.OEUF EN OMELETTE; L.INCOPORER AU MELANGE AJOUTER LA LEVURE ET PETRIR JUSQU.A CE QUE LA PATE SE DECOLLE BIEN ET NE COLLE PLUS A CE MOMENT AJOUTER LE BEURRE ET CONTINUER A PETRIR POUR L.INCORPORER AU MELANGE LA PATE DOIT ETRE SOUPLE ET NON COLLANTE; A CE MOMENT COUVRIR ET LAISSER LEVER DANS UN ENDROIT TIEDE; UNE FOIS LA PATE LEVEE LA RABATTRE BEURRER LA PLATINE ET ETALER LA PATE DEDANS; PREPARER LA CREME PATISSIERE AVEC LES 35 CL DE LAIT COMME INDIQUER SUR LA BOITE; L.ETALER ENSUITE SUR LA PATE ET FAIRE CUIRE A FOUR CHAUD TH 6 PENDANT ENVIRON 30 MN SURVEILLER LA CUISSON; UNE FOIS LA TARTE CUITE LA SORTIR ET LA LAISSER TIEDIR UN PEU ET DEMOULER SUR UN PLAT; DECORER AVEC LES FRAISES; PREPARER LE NAPPAGE COMME INDIQUER SUR LE SACHET ET BADIGEONNER LES FRAISES DE FACON A OBTENIR UN BEAU BRILLANT; MONTER LA CREME EN CHANTILLY AVEC LE CREMIFIX ET LE SUCRE COMME INDIQUER SUR LE SACHET ET DECORER SELON VOTRE GOUT; METTRE AU FRAIS JUSQU.AU MOMENT DE SERVIR