Schwarzwalder Kirsch taart

Ingrediënten

100 g Koopmans Patentbloem Kristal
40 g Cacaopoeder
35 g Maizena (bijv. Koopmans)
6 Stuk(s) Ei
150 g Suiker (kristalsuiker)
2 Potje(s) Kersen (uit pot)
1 el (eetlepels) Aardappelzetmeel
6 el (eetlepels) Kirsch (likeur)
5 blaadje(s) Gelatine (Dr. Oetker)
500 ml Verse slagroom (onbereid)
1 Zakje(s) Klop-Fix (Dr. Oetker)
1 Zakje(s) Dr. Oetker Suiker met Vanillesmaak
2 el (eetlepels) Water (heet)
100 g Hagelslag

Keukenspullen

Springvorm Ø24 cm
Mixer met gardes
Bakpapier
Boter om in te vetten
Broodmes

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 190°C / hetelucht 170°C).

Vet de springvorm in. Bekleed de bodem met bakpapier.

Zorg dat de mengkom vetvrij is.

> **Maak je kom vetvrij**
> Maak je kom goed vetvrij met heet water en sterk afwasmiddel en/of neem een keukenpapier met citroensap en haal deze door de kom. Dit werkt het beste bij glas.

2. Schwarzwalder Kirsch maken

Meng de **Koopmans Patentbloem Kristal (100 g)**, **maïzena (35 g)** en **cacaopoeder (40 g)**.

Klop de **eieren (6 stuks**, ongeveer 300 g) met de **suiker (150 g)** tot een romige luchtige massa. Het moet in pieken kunnen blijven staan.

Spatel het bloemmengsel rustig door het eimengsel.

Schep het Schwarzwalder Kirschbeslag in de vorm. Bak de Schwarzwalder Kirsch in het midden van de oven in ca. 35 minuten gaar.

3. Schwarzwalder taartvulling maken

Laat de Schwarzwalder Kirsch 5 minuten in de vorm afkoelen. Verwijder de vorm en trek het bakpapiertje van de taartbodem. Laat de taart verder afkoelen.

Giet de **kersen (2 potjes**, ongeveer 350 g) af en bewaar de helft van het sap en wat kersen voor de garnering. Breng dit aan de kook.

Meng het **aardappelzetmeel (1 el)** met de **kirsch (2 el)** en bind het sap van de kersen ermee. Roer de kersen door het gebonden sap (houd enkele apart voor de garnering).

Week de **Dr. Oetker Gelatine (5 blaadjes)** in koud water.

Klop de **slagroom (500 ml)** en **kirsch (4 el)** met de **Dr. Oetker Klop-Fix (1 zakje)** en **vanillesuiker (1 zakje)** stijf.

Los de uitgeknepen gelatineblaadjes op in **heet water (2 el)** en meng deze door de room.

4. Schwarzwalder Kirsch vullen

Snijd de taartbodem in 3 lagen. Bestrijk de onderste laag met de helft van de kersen. Leg de tweede plak deeg erop en bestrijk deze met een dikke laag slagroom. Verdeel de rest van de kersen erover. Leg de bovenste taartlaag erop. Bestrijk de bovenkant en de zijkant van de Schwarzwalder Kirsch met slagroom. Houd wat slagroom achter om op de taart te spuiten.

Bestrooi de boven- en zijkant van de Schwarzwalder Kirsch met **hagelslag (100 g)**. Spuit langs de rand toefjes slagroom en leg daarop als garnering de achtergehouden kersen.