Trois-feuilles „Schwarzwald“ mit Schokolade, Mascarpone & Sauerkirsche

Gestern hatte ich mal wieder Lust auf etwas „tortiges“. Ich bin ja nicht die Tortenbäckerin, sondern mag lieber bodenständige Kuchen oder Teilchen, aber ab und zu genieße ich auch mal eine leckere Torte oder etwas mit Creme.

Bevor ich in die Rhabarber- und Erbeersaison starte, wollte ich also noch dieser Naschlust nachgeben und habe mit dem Teig der „Sieben-Boeden-Torte“ diese Trois-feuilles-Schnitten gebacken. Mille-feuilles sind ja geschichtete Torten aus Blätterteig und bedeuten übersetzt „tausend Blatt“. Diese Schnitten erinnern zwar daran, enthalten aber nur 3 Blatt – deswegen habe ich den Namen etwas angepasst. =)

Im Prinzip sind sie ein kleines bisschen Schwarzwälder Art,

denn die Böden sind mit etwas Kirschwasser getränkt, mit Sauerkirschkonfitüre bestrichen und sie haben eine sahnige Füllung.

Da meine gekaufte Portion Mascarpone nicht ausreichte, habe ich die zweite Hälfte Schnitten mit Sahnequark gefüllt, das schmeckt ebenfalls hervorragend. Falls ihr keinen Mascarpone

findet oder eine nicht ganz so fette Füllung vorzieht, ist das also eine super Alternative!

Für ca. 6 Trois-feuilles:

Teig:

100 g weiche Butter
120 g Zucker
2 Eier
350 g Mehl
40 g Kakaopulver
10 g Backpulver

Füllung und Deko:

Kirschwasser (nach Belieben und Geschmack)
500 g Mascarpone (oder Sahnequark; oder eine Mischung aus beidem)
6 EL Puderzucker
Sauerkirschkonfitüre
Schokoladenblättchen (zartbitter)

Die Butter mit dem Zucker schaumig rühren, dann die Eier unterrühren. Mehl, Kakaopulver und Backpulver mischen und portionsweise zur Eiermischung sieben (so entstehen keine Kakaoklümpchen im Teig). Zum Schluss wird der Teig sehr fest, also eventuell die letzte Portion Mehl von Hand unterkneten. Sollte sich nicht alles verbinden, ein klein wenig Wasser zufügen, bis ein trockener, aber glatter Teig entstanden ist.
Den Teig auf 2 mit Backpapier belegte Bleche drücken. Entweder so dünn wie möglich aufs Blech drücken oder aufs Blech krümeln, ein zweites Backpapier darüberlegen und den Teig ganz dünn ausrollen oder mit einem glatten, stumpfen Gegenstand zwischen den Blättern „ausstreichen“, sodass gleichmäßige Rechtecke entstehen, die man gut in gleichmäßige Rechtecke aufteilen kann. Optimal sind Rechtecke von 8 x 5-6 cm, also sollte der Teig zum Beispiel 32 x 20 cm groß sein (mit etwas Zugabe am Rand, um gerade Kanten schneiden zu können).
Dann den Teig mit einer Gabel gleichmäßig einstechen und im vorgeheizten Ofen bei 160 °C Umluft ca. 10 Minuten backen.

Die Böden etwas abkühlen lassen, dann die Rechtecke abmessen und mit einem scharfen Messer zuschneiden. Man kann natürlich auch Quadrate oder sogar Dreiecke schneiden.
Die Rechtecke nach Geschmack mit mehr oder weniger Kirschwasser bepinseln und mit Kirschkonfitüre bestreichen.
Den Mascarpone (und/oder den Quark) mit dem Zucker cremig rühren, in einen Spritzbeutel mit glatter Tülle füllen und gleichmäßige, kleine Tupfen auf 2 von 3 bestrichenen Platten spritzen. Diese dann aufeinander setzen und die dritte oberste Platte umdrehen, sodass die Konfitüre nach unten zeigt. Auf den nackten oberen Boden ebenfalls Tupfen setzen und zum Schluss Schokoladenblättchen darüberstreuen. Je nach Größe der Teigplatten ergibt die Teigmenge etwa 6 oder etwas mehr Trois-feuilles.

Vor dem Servieren stellt man sie am besten noch ein paar Stunden in den Kühlschrank, damit der Teig die Feuchtigkeit der Creme aufnehmen und weich werden kann.

Wenn ich so drüber nachdenke, sind diese Törtchen auch prima

für die Erdbeer- oder Rhabarberzeit! Man lässt den Kakao im Teig weg, kocht ein Rhabarberkompott und ersetzt damit die Konfitüre. Oder man belegt sie stattdessen mit frischen Erdbeerscheiben, die ja ebenfalls mit Sahnequark oder Mascarpone perfekt harmonieren.

Ich hoffe also, ihr habt Lust, ein bisschen zu basteln und mit diesem Rezept zu experimentieren und würde mich freuen, wenn ihr euer Ergebnis bei Instagram mit mir teilt, indem ihr mich verlinkt. Oder hinterlasst mir hier einen Kommentar, wie eure Trois-feuilles geworden sind!

Habt einen sonnigen Sonntag und kommt gut in die neue Woche!
Alles Liebe,
eure Judith