

# แบล็คฟอเรนสต์เค้ก Schwarzwälder Kirschtorte



## แบล็คฟอเรนสต์เค้ก Schwarzwälder Kirschtorte

แบล็คฟอเรนสต์เค้ก **Schwarzwälder Kirschtorte** จะมีอะไรที่ดีมากกว่าการได้กินของอร่อยเด็ด ที่ทำด้วยฝีมือเราเอง แอตชูครีมชวนทำเมนู แบล็คฟอเรนสต์เค้กเค้กสไตส์เยอรมัน ซึ่งแอตชูครีมลองทำมาแล้วอร่อยมาก ๆ เลยค่ะ อยากแชร์สูตรเลย สูตรดั้งเดิมสำหรับแบล็คฟอเรนสต์เค้ก ดัดแปลงมาจาก Schwarzwald Tourist Board สูตรเค้กแสนอร่อยประกอบด้วย Black Forest kirsch แบบดั้งเดิม เนื้อนุ่ม ชุ่มครีม หอมเชอร์รี่คิดดูสิอะไรจะอร่อยไปกว่านี้ ไปลองทำของอร่อย ๆ กินกันค่ะ โอ๊ย..อยากกินแล้วน้ำลายไหล มาทำแบล็คฟอเรนสต์เค้กกันค่ะ อร่อยเด็ดเมนูประจำตัว มาค่ะดาวนโหลดสูตร มือขวาควงตะหลิว มือซ้ายจับกระทะ สาวเท่าก้าวเข้าครัวไปกับเมนูแบล็คฟอเรนสต์เค้กกันเลยค่า

### สูตรแบล็คฟอเรนสต์เค้ก

– แป้งชอร์ตคริสต์เบส

น้ำตาล 125 กรัม (1/2 ถ้วย + 2 ช้อนโต๊ะ)

เนย 250 กรัม (1 ถ้วย + 2 ช้อนโต๊ะ)

500 กรัม (4 ถ้วย + 1 ช้อนโต๊ะ + 1 ช้อนชา) แป้ง

# สูตรเบสิคฟอเรนสต์เค้ก

ผงฟูเล็กน้อย

ไข่ 1 ฟอง

เกลือ

น้ำตาลวานิลลา 8 กรัม (1 1/2 ช้อนชา)

น้ำมะนาว

**- ฐานสำหรับส่วนเค้ก- สำหรับส่วนเค้กฟองน้ำช็อกโกแลต**

ไข่ 6 ฟอง

น้ำตาล 200 กรัม

แป้ง 170 กรัม (1 1/2 ถ้วย)

โกโก้ 30 กรัม (1/4 ถ้วย)

เนยละลาย 60 กรัม (1/4 ถ้วย)

**- ครีมสำหรับตกแต่ง**

แยมเรดเคอร์เรนท์ หรือราสเบอร์รี่ 50 กรัม (1.75 ออนซ์)

วิปครีม 1 ลิตร (4 ถ้วย + 2 ช้อนโต๊ะ) (หวานด้วยน้ำตาล 100 กรัม/1/2 ถ้วยตวง)

เจลาติน 3 เม็ด

เชอร์รี่เปรี้ยว 250 กรัม (8.8 ออนซ์)

100 กรัม (3.5 ออนซ์) kirsch

ช็อกโกแลตเกล็ด 50 กรัม (1.75 ออนซ์)

16 เชอร์รี่สำหรับตกแต่ง

## วิธีทำเบสิคฟอเรนสต์เค้ก

เปิดเตาอบที่ 200 องศาเซลเซียส/400 องศาฟาเรนไฮด์ และเริ่มทำเค้ก โดยการผสมแป้งกับเนยเย็นลงในชามผสมด้วยมือหรือในเครื่องผสมอาหารจนส่วนผสมเริ่มคล้ายเกล็ดขนมปัง

ใส่ส่วนผสมที่เหลือ นวดส่วนผสมให้เข้ากัน แล้วปั้นเป็นก้อนกลม ใส่แป้งลงในตู้เย็นเป็นเวลา 30 นาที จากนั้นนำออกมาทิ้งไว้ให้อุ่นที่อุณหภูมิห้อง

คลึงแป้งแล้วใส่ลงในพิมพ์ทรงกระบอกกลม (ขนาดเท่า จะใช้วิธีการใดก็ได้ต่อไปนี้: 24 ซม. (9.4 นิ้ว), 25 ซม. (9.8 นิ้ว), 26 ซม. (10.2 นิ้ว)), ปิดฝา ด้วยกระดาษรองอบแล้วเติมข้าวหรือถั่วแห้ง นำเข้าเตาอบ 20 นาที เอากระดาษที่มีข้าวหรือถั่วออก แล้วอบต่ออีก 20 นาที

สำหรับช็อกโกแลตสปันจ์ ให้ตีไข่กับน้ำตาล ใส่แป้งลงไปพร้อมกับโกโก้ แล้วใส่เนยที่ละลายแล้วลงไป นำเข้าอบในเตาอบอุณหภูมิ 180 ° C / 350 ° F ในกระป๋องที่ทาเนยและเร้าร้อนเป็นเวลา 40 นาที เมื่อเย็นแล้วให้ผ่าครึ่งตามขวาง

ในการทำวิปครีม ให้ผสมเจลาตินกับน้ำจนขึ้น วางบนเตา คนจนละลาย จากนั้นยกออกจากเตาให้เย็น ในชามแยก ตีครีมกับน้ำตาลจนตั้งยอดเล็กน้อย จากนั้นใส่เจลาตินกับ kirsch ครึ่งหนึ่ง แล้วตีจนตั้งยอด

ในการประกอบเค้ก ให้ปิดฐานแป้งชอร์ตครัสต์ด้วยแยม ครีม และเชอร์รี่ วางเค้กเนื้อเค้กฟองน้ำชั้นแรกไว้ด้านบน และใช้เคิร์ชที่เหลือเพื่อโรยเนื้อเค้กฟองน้ำ เลเยอร์เนื้อเค้กฟองน้ำด้วยครีมและเชอร์รี่แล้ววางเนื้อเค้กฟองน้ำครึ่งหลังไว้ด้านบน

เคลือบด้านบนและขอบของเค้กที่ประกอบแล้วด้วยวิปป์ครีม จากนั้นตกแต่งด้านบนด้วยวิปป์ครีมที่หมูนวน และกอง โรยด้วยเศษช็อคโกแลตและวางเชอร์รี่บนทoppingครีม ทานให้อร่อยนะคะ



ขอขอบคุณข้อมูล – <https://www.tasteatlas.com/schwarzwalder-kirschtorte/recipe>

## ประวัติแบล็คฟอเรนสต์เค้ก

มีเรื่องราวมากมายเกี่ยวกับที่มาของชื่อเค้กนี้ ซึ่งถูกกล่าวถึงครั้งแรกในการเขียนในปี 1934 เหล้ายินเซอร์รี่ Kirschwasser ซึ่งเป็นหนึ่งในส่วนผสมหลักของเค้กนั้นผลิตขึ้นในแบล็กฟอเรนสต์ อีกเรื่องหนึ่งที่อาจน่าสนใจกว่านั้นก็เชื่อมโยงกับ Black Forest ด้วย – กล่าวกันว่าเชอร์รี่สีแดง ช็อคโกแลตสีดำ และครีมสีขาวที่ใช้ในเค้กนั้นได้รับการคัดเลือกให้คล้ายกับสีของเครื่องแต่งกายพื้นบ้านของผู้หญิงในภูมิภาคแบล็กฟอเรนสต์ บางแหล่งอ้างว่าเค้กถูกคิดค้นขึ้นในแบล็กฟอเรนสต์ในศตวรรษที่ 16 แต่เค้กรุ่นทันสมัยกล่าวกันว่าถูกคิดค้นโดยพ่อครัวขนมสองคนจากแบล็กฟอเรนสต์ คนหนึ่งคือ Josef Keller ผู้คิดค้น *Schwarzwälder Kirsch เค้ก* ของเขาในปี 1915 ในขณะที่อีกคนเป็นหัวหน้าพ่อครัว Erwin Hildenbrand ผู้พัฒนาสูตรสำหรับเค้กของเขาเองในปี 1930 .

## วัตถุดิบแบล็คฟอเรนสต์เค้ก

### sugar

น้ำตาล (Sugar) คือ สารประกอบคาร์โบไฮเดรตประเภทโมโนแซ็กคาไรด์ (monosaccharide) และไดแซ็กคาไรด์ (disaccharide) ซึ่งมีรสหวาน โดยทั่วไปจะได้มาจากอ้อย มะพร้าว แต่โดยทั่วไปแล้วจะเรียกอาหารที่มีรสหวานว่าน้ำตาลแทบทั้งสิ้น เช่น ทำมาจากตาลจะเรียกว่าตาลโตนด ทำมาจากมะพร้าวจะเรียกว่าน้ำตาลมะพร้าว ทำมาจากงวงจากจะเรียกว่าน้ำตาลจาก ทำมาจากงวงจะเรียกว่าน้ำตาลงวง ทำมาจากอ้อยแต่ยังไม่ได้ทำเป็นน้ำตาลทรายจะเรียกว่าน้ำตาลทรายดิบ ถ้านำมาทำเป็นเม็ดจะเรียกว่าน้ำตาลทราย หรือถ้านำมาทำเป็นก้อนแข็งคล้ายกวาดจะเรียกว่าน้ำตาลกวาด ฯลฯ

### butter

เนย (Butter) เป็นไขมันสัตว์ที่ถูกนำไปผ่านกระบวนการแยกออกมาจากนํ้านมหรือครีม ส่วนใหญ่จะใช้นํ้านมจากสัตว์ เช่น วัว ควาย แพะ หรือแกะ กระบวนการผลิตเนย เริ่มจากการนํ้านมไปเข้าเครื่องจักรเพื่อปั่นหรือเหวี่ยงด้วยความเร็วสูง เมื่อเหวี่ยงจนได้ที่จะได้วัตถุดิบออกมา 2 ชนิด คือ บัตเตอร์มิลค์ เป็นส่วนของนํ้าสีขาวขุ่น และเนย เป็นส่วนของก้อนไขมันสีเหลืองๆ ซึ่งก็คือเนยแท้ หรือที่เรียกกันติดปากว่า ‘เนยสด’ นั่นเอง

## baking powder

เบคกิ้งปาวเดอร์ หรือ ผงฟู เป็นส่วนผสมหนึ่งของสารเคมีคือ เบคกิ้งโซดา+กรดอ่อนๆ + แป้ง เป็นตัวที่ทำให้ขนมของเราขึ้นฟูขึ้นเช่นกัน เราจะเห็นว่าในส่วนผสมของผงฟูนั้นมีกรดอ่อนๆ ผสมอยู่แล้วเมื่อเติมน้ำลงไป กรดอ่อนและด่างอ่อนๆ จากเบคกิ้งโซดาก็จะทำปฏิกิริยาเกิดฟองแก๊สคาร์บอนไดออกไซด์ขึ้นมา ด้วยความที่มีกรดเป็นส่วนผสมอยู่แล้ว ดังนั้นจึงไม่จำเป็นต้องอาศัยกรดจากวัตถุดิบอื่นๆ ของอาหาร ขนมปังที่ทำมาจากส่วนผสมของสารเคมีแบบแห้งว่า Quick bread ยกตัวอย่างเช่น แพนเค้ก มัฟฟิน หรือบิสกิต เป็นต้น

## salt

เกลือ (Salt) หรือเกลือโซเดียมนั้นมีแร่ธาตุหลายชนิดที่เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย หากรับประทานในปริมาณที่เหมาะสมก็อาจส่งผลดีต่อสุขภาพร่างกาย ดังนี้ ป้องกันภาวะความดันโลหิตสูง, ป้องกันภาวะขาดน้ำ และป้องกันการขาดไอโอดีน แต่ต้องรับประทานในขนาดที่เหมาะสมต่อวันมิเช่นนั้นจะเกิดโทษต่อร่างกาย มากกว่าได้ประโยชน์

## vanilla

วานิลลา (Vanilla) เป็นกลิ่นที่ได้จากฝักของกล้วยไม้สกุล Vanilla ต้นกำเนิดจากเม็กซิโก ชื่อวานิลลามาคจากคำในภาษาสเปนว่า “ไวนิลลา” (vainilla) ซึ่งแปลว่า ฝักเล็ก ๆ วานิลลามักถูกนำมาใช้แต่งกลิ่นในการทำอาหารประเภทของหวานและไอศกรีม

## lemon

เลมอน (Lemon) เป็นผลไม้ที่จัดอยู่ในตระกูลส้ม มีลักษณะเป็นไม้พุ่ม ปลายยอดมีหนามแหลม ลักษณะของใบเป็นใบเดี่ยว เมื่อนำมาขยี้จะมีกลิ่นหอมแรง ส่วนลักษณะของดอกเลมอน ดอกมีกลิ่นหอม และมีสีขาว ส่วนลักษณะของผลเลมอน เป็นรูปกลมรี ที่ปลายผลจะมีติ่งแหลม ผลอ่อนมีสีเขียว เมื่อสุกจะเป็นสีเหลือง ในผลมีเมล็ดหลายเมล็ด เนื้อผลฉ่ำน้ำ และมีรสเปรี้ยว

## chocolate

ช็อกโกแลต (Chocolate) คือผลผลิตที่ได้มาจากเมล็ดของต้นโกโก้เขตร้อน ช็อกโกแลตเป็นส่วนผสมของของหวานหลายชนิดไม่ว่าจะเป็น ไอศกรีม ลูกอม คุกกี้ เค้ก หรือว่าพาย ช็อกโกแลตถือได้ว่าเป็นรสชาติที่ถูกใจคนมากที่สุดในโลก

## eggs

ไข่ (Eggs) เป็นหนึ่งในอาหารโปรตีนสูง ใน 1 ฟองจะมีโปรตีน 6 กรัม จึงถือเป็นแหล่งโปรตีนที่ดี ซึ่งผู้ที่ต้องการมีกล้ามเนื้อทั้งหลายต่างเลือกรับประทาน เพราะเชื่อว่าจะช่วยเสริมสร้างกล้ามเนื้อได้ดี เนื่องจากโปรตีนมีส่วนช่วยในการเติบโตและซ่อมแซมส่วนที่สึกหรอของร่างกาย เนื่องจากในไข่มีสารโคลีน (Choline) มากถึง 20% เป็นปริมาณที่ร่างกายควรได้รับในแต่ละวัน ที่เมื่อไปรวมกับกรดไขมันฟอสโฟลิพิด (Phospholipid) จะเกิดเป็นสารเลซิทีน (Lecithin) ซึ่งเป็นส่วนสำคัญต่อการเจริญเติบโตและพัฒนาการของสมอง จึงเชื่อกันว่าไข่อาจช่วยเสริมสร้างการทำงานของสมอง และช่วยให้ระบบประสาทแข็งแรงได้

## redcurrant

เรดเคอร์เรนท์ (Redcurrant) เติบโตในเกือบทุกแปลงของครัวเรือน มันจะเติบโตถัดจากบ้านส่วนตัวและแยกในสวน มันคือทั้งหมดที่เกี่ยวกับผลประโยชน์พิเศษของผลไม้เล็กๆ สารสกัดจากผลเบอร์รี่เข้มข้นสารต้านอนุมูลอิสระตามธรรมชาติและสารกระตุ้นภูมิคุ้มกันหลายชนิด - วิตามินอีมีฉนวนกันรังสีที่เรียกว่าโทโคฟีรอล เขารับผิดชอบระบบสืบพันธุ์และระบบหัวใจ

## whipped cream

วิปครีม (Whipped Cream) หรือ ครีม เป็นหนึ่งในผลิตภัณฑ์จากนมหรือเรียกเป็นภาษาอังกฤษว่า Dairy Product โดยวิธีการคือการแยกไขมันเนยออกจากนม โดยใช้หลักที่มีความแตกต่างระหว่าง ความถ่วงจำเพาะของไขมันและน้ำ (ถ้าใครเคยทำงานร้านกาแฟแล้วเคย สตรีมนมเพื่อเอาฟองนม นนแหละ วิธีการในการผลิตในโรงงานคล้ายๆอย่างนั้น) แล้วค่อยเติมไขมันเนยกลับเข้าไปในนมในปริมาณที่เข้มข้นขึ้น

## gelatin

เจลาติน (Gelatin) คือผลิตภัณฑ์ที่ทำมาจากคอลลาเจน ส่วนใหญ่มักทำมาจากโปรตีนเกือบทั้งหมด และมีกรดอะมิโนพิเศษที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพมากมาย ผลิตภัณฑ์โปรตีนที่ได้มาจากคอลลาเจน เจลาตินมีประโยชน์ต่อสุขภาพที่สำคัญเพราะมีกรดอะมิโนที่พิเศษ เจลาตินมีบทบาทสำคัญสำหรับข้อต่อและการทำงานของสมอง และอาจทำให้ผิวและผมดีขึ้น

## cherries

เชอร์รี่ (Cherries) เป็นผลไม้ที่หลายคนปลื้มมาก เพราะมีรสชาติออกหวานๆ เปรี้ยวๆ มีความนุ่มและกลมกรอบอย่างลงตัว เชอร์รี่ยังมีประโยชน์มากมายแทบไม่น่าเชื่อ เพราะอุดมไปด้วยวิตามิน แร่ธาตุ และสารพฤกษเคมีนานาชนิด ด้วยสีส้มที่สดใส เชอร์รี่ยังนำไปเป็นส่วนประกอบของหลากหลายเมนู เช่น ทำพายเชอร์รี่ ไอศกรีม เค้ก และแยมเชอร์รี่ เป็นต้น

