

Schwarzwälder Kirschtorte



Zutaten

Für den Biskuitboden:

5	Eier
180 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
125 g	Mehl
2 TL	Backpulver
50 g	Speisestärke
15 g	Kakaopulver

Für die Kirschfüllung:

350 g	Sauerkirschen (im Glas)
30 g	Speisestärke
25 g	Zucker
3 EL	Kirschwasser oder Kirschsafte

Für die Sahnefüllung:

800 g	Schlagsahne
40 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
2 Pck.	Sahnesteif

Zum Verzieren:

100 g	Schokoladenraspel
	Kirschen

Zubereitung:

Eier trennen. Die Eiweiße mit 90 g Zucker steif, die Eigelbe mit 90 g Zucker cremig schlagen. Nun die Eigelbe unter die Eiweißmasse heben. Als nächstes Mehl, Backpulver, Speisestärke, Kakao und Vanillezucker mischen und nach und nach unter den Teig heben. Anschließend den Teig in einer mit Backpapier ausgelegten Springform (Ø 26 cm) im vorgeheizten Backofen bei 180 °C etwa 25 Minuten backen. Den Boden abkühlen lassen, dann zweimal waagrecht durchschneiden.

Für die Sahnemasse Sahne mit Zucker, Vanillezucker und Sahnesteif steif schlagen. ▶

Währenddessen mit der Kirschfüllung fortfahren. Dazu die Sauerkirschen in einem Sieb abtropfen lassen. Dabei den etwa 250 ml des Saftes auffangen. Die Speisestärke mit Zucker und 4 EL der Flüssigkeit verrühren. Die übrige Flüssigkeit in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Dann vom Herd stellen. Anschließend die angerührte Stärke einrühren, kurz aufkochen, die Kirschen unterrühren und kaltstellen. Mit Kirschwasser oder Kirschsafte abschmecken.

Im nächsten Schritt den unteren Tortenboden auf eine Platte legen und die Kirschmasse und 1/3 der Sahne darauf verstreichen. Den mittleren Boden auflegen und leicht andrücken. Die Hälfte der restlichen Sahne darauf verteilen. Den oberen Boden auflegen. Etwas Sahne in einen Spritzbeutel füllen. Mit der übrigen Creme die Tortenoberfläche und den Tortenrand bestreichen.

Zum Schluss die Schwarzwälder Kirschtorte mit der Sahne aus dem Spritzbeutel, Kirschen und Schokoladenraspeln verzieren.

