

Schwarzwälder Kirschtorte

ZUBEREITUNG: 80 MIN.
FÜR DIE SPRINGFORM (Ø 26 CM)

ZUTATEN

5 Eier (Größe M)
150 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
125 g Weizenmehl
2 gestr. TL Backpulver
50 g Speisestärke
30 g Back Kakao
etwa 1 Msp. gemahlener Zimt

KIRSCHFÜLLUNG

350 g Sauerkirschen (Abtropfgew.)
2 Pck. Dr. Oetker Tortenguss rot
etwa 25 g Zucker
(etwa 3 EL Kirschwasser)

SAHNEFÜLLUNG

1000 g kalte Schlagsahne
50 g Zucker
2 Pck. Vanillin-Zucker
5 Pck. Sahnesteif

ZUM TRÄNKEN UND VERZIEREN

(etwa 5 EL Kirschwasser, nur wenn Alkohol gewünscht)
2 Packungen Raspelschokolade Zartbitter

Vorbereiten

Einen Bogen Backpapier in die Springform einspannen. Backofen vorheizen.
Ober- und Unterhitze: etwa 180 °C Heißluft: etwa 160 °C
Schoko-Biskuitteig zubereiten Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Zucker mit Vanillin-Zucker mischen, unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin, Gustin, Kakao und Zimt mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben. Einschub: unteres Drittel Backzeit: etwa 35 Min.
Biskuitboden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

Kirschfüllung zubereiten

Sauerkirschen auf einem Sieb gut abtropfen lassen, Flüssigkeit dabei auffangen und 200 ml abmessen, evtl. mit Wasser ergänzen. Zum BackpapierVerzieren etwa 16 Kirschen auf Küchenpapier beiseitelegen. In einem kleinen Topf Tortenguss mit Zucker mischen und nach und nach mit 4 EL von der Kirsch-Flüssigkeit anrühren. Übrige KirschFlüssigkeit dazu geben und kurz aufkochen. Kirschen (und Kirschwasser) unterrühren und die Kirschen erkalten lassen.

Sahnefüllung zubereiten

Sahne mit Zucker, Vanillin-Zucker und Sahnesteif steif schlagen. Gut 3 EL der Sahnecreme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø 8-10 mm) füllen und beiseitelegen.

Schwarzwälder-Kirsch-Torte füllen

Das Backpapier abziehen und den Tortenboden zweimal waagerecht durchschneiden. Den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen. Die Kirschfüllung auf dem unteren Tortenboden verteilen, dabei 1 cm am Rand frei lassen. Knapp 1/3 der Sahnecreme darauf streichen. Mittleren Biskuitboden auflegen, leicht andrücken (und mit Hilfe eines Pinsels mit der Hälfte des Kirschwassers tränken). Die Hälfte der übrigen Creme darauf streichen. Oberen Boden auflegen, leicht andrücken (und mit dem übrigen Kirschwasser tränken).

Schwarzwälder Kirschtorte verzieren

Tortenoberfläche und -rand mit der übrigen Creme einstreichen, mit der Creme aus dem Spritzbeutel, mit Raspelschokolade und Kirschen verzieren. Die Torte bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.