



WINTERLICHE SCHWARZWÄLDER KIRSCHTORTE

Portion: 12 Stücke

ZUTATEN:

Für den Schokobiskuit:

- 6 Eier
- 6 EL heißes Wasser
- 200g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 150g Mehl
- 75g Speisestärke
- 50 g Kakaopulver
- 2 TL Backpulver
- 1 Prise Salz

Für die Schokogarnierung:

- 200 g Zartbitterkuvertüre

Für die Kirschwasser-Tränke:

- 100 g Zucker
- 100 ml Wasser
- 6 cl Kirschwasser

Für die Kirsch-Füllung der
Torte:

- 1 Glas Sauerkirschen
(160g) + aufgefangener
Saft
- 2 EL Speisestärke

Für die Sahne-Masse

- 5 Blatt Gelatine
- 35 ml Kirschwasser
- 500 ml Sahne
- 2 EL Vanillezucker

Für die Deko der Torte:

- 500 ml Sahne
- 2 Pck. Sahnesteif



VORBEREITUNG (AM TAG VORHER):

- 1. Für den Biskuitteig** den Backofen auf 175 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Eine 26cm-Springform mit Backpapier auslegen, die Ränder NICHT einfetten.
- Eier, Zucker, Vanillezucker und heißes Wasser in der Schüssel der Küchenmaschine mit dem Schneebesenaufsatz 10 Minuten hellcremig aufschlagen. Die Masse sollte sich etwa verdreifachen.
- Mehl, Speisestärke, Backpulver, Kakaopulver und Salz mischen und über die Eimasse sieben. Mit einem Teigschaber vorsichtig unterheben, bis alles gut vermischt ist.
- Den Teig vorsichtig in die vorbereitete Form geben. Im vorgeheizten Backofen 30-35 Minuten backen. Den Kuchen aus dem Ofen holen, wenn die Mitte des Kuchens bei leichtem Druck mit einem Finger nicht mehr nachgibt. Den Biskuit aus dem Ofen herausnehmen und vollständig abkühlen lassen.
- Dann den Biskuit aus der Form lösen, in Frischhaltefolie wickeln und über Nacht im Kühlschrank lagern. Dann krümelt der Teig beim Schneiden nicht so arg.
- 6. Für die Schokogarnierung** die Zartbitterschokolade über einem heißen Wasserbad schmelzen, dann die Hälfte davon auf ein Backpapier geben, etwas glatt streichen und ein weiteres Backpapier darauf legen.
- Nun mit einem Nudelholz noch etwas dünner ausrollen. Die Schokolade sollte nicht an den Seiten herauslaufen. Das Papier anschließend dünn aufrollen und mind. 1 Stunde ins Eisfach legen. Mit der anderen Hälfte der Schokolade gleich verfahren.
- Die Rollen nach mind. 1 Stunde aus dem Eisfach holen und entrollen. Dadurch bricht die Schokolade und bildet die Baumrinden-ähnlichen Stücke.

Weiter geht's auf der nächsten Seite....



WINTERLICHE SCHWARZWÄLDER KIRSCHTORTE

Portion: 12 Stücke



ZUBEREITUNG (AM NÄCHSTEN TAG):

- 1. Für die Kirschwasser-Tränke** Zucker und Wasser in einem Topf erhitzen, bis der Zucker sich gelöst hat. Dann vom Herd ziehen und abkühlen lassen, anschließend das Kirschwasser dazu geben.
- 2. Für die Kirschfüllung** die Kirschen abgießen, dabei 200ml Saft auffangen. Den Saft mit 2 EL Speisestärke vermischen und unter Rühren in einem Topf erhitzen, sobald die Masse andickt, vom Herd ziehen und die Kirschen unterheben.
- 3. Für die Sahnemasse** die Sahne für 10 Minuten ins Eisfach stellen. Währenddessen die Gelatine in kaltem Wasser für 10 Minuten einweichen. Nach 10 Minuten das Kirschwasser in einem kleinen Topf leicht erwärmen, die Gelatine ausdrücken und unter Rühren im Kirschwasser auflösen. Vom Herd ziehen.
4. Die 500ml Sahne steif schlagen, dabei 2 EL Vanillezucker einrieseln lassen. 2 EL der geschlagenen Sahne mit der Gelatine-Masse verrühren, dann die Gelatine-Masse unter die restliche Sahne heben.
- 5. Nun die Torte zusammensetzen:** Dazu den Biskuit in 4 gleichmäßige Böden schneiden. Einen der Biskuitböden auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring mit 26cm Durchmesser herumlegen. Den Tortenboden mit 1/4 der Tränke beträufeln, dann die vorbereiteten Kirschen darauf geben, dabei jedoch etwa 1-2 cm Rand lassen. Den Rand mit Sahne auffüllen und dann den nächsten Tortenboden auflegen. Diesen Boden wieder mit 1/4 der Tränke beträufeln, dann die Hälfte der Sahne darauf verstreichen und mit dem 3. Boden belegen. Den 3. Boden mit einem weiteren Viertel der Tränke beträufeln, mit der zweiten Hälfte der Sahne bestreichen und den vierten Boden auflegen. Mit dem Rest der Tränke beträufeln und alles für 1 Stunde kaltstellen.
- 6. Nun wird die Torte fertig gestellt:** Dazu nochmals 500 ml Sahne steif schlagen, dabei Sahnesteif und Vanillezucker einrieseln lassen. Die Torte mit 2/3 der geschlagenen Sahne einstreichen. Das funktioniert am besten mit einer Tortenpalette oder einer Teigkarte.
7. Die restliche Sahne in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und kleine „Schneehügel“ auf die Torte dressieren. In der Mitte einen größeren Klecks Sahne platzieren.
8. Den Rand der Torte mit den „Schokoladen-Rinden-Stücken“ dekorieren. Mit dem Rest der Schokolade ein kleines „Lagerfeuer“ in der Mitte der Torte aufhäufen. Die Torte mit Kirschen und kleinen „Rosmarin-Bäumchen“ verzieren.