



Schwarzwälder Kirschtorte

Die Schwarzwälder Kirschtorte besteht aus einem knusprigen dünnen Mürbeteigboden, einem Schokoladen-Biskuit-Kuchen, der in 3 Böden geschnitten wird, einer Lage eingedickter Sauerkirschen, Schlagsahne und je nach Belieben mehr oder weniger Kirschwasser.

Durch den Mürbeteigboden lässt sich die Schwarzwälder Kirschtorte gut auf die Tortenplatte heben. Wenn Sie keinen Mürbeteigboden verwenden, können Sie die Torte auf der Tortenplatte zusammensetzen, und zuvor den Tortenplatten-Rand mit Backpapier-Streifen abdecken, damit der Tortenplatten-Rand sauber bleibt. Bilder der Herstellung: www.rezeptschachtel.de/schwarzwaelder_kirschtorte_rezept.html

Zutaten-Übersicht / Einkaufsliste:

2 Gläser eingemachte Sauerkirschen,
je ca. 350 g Abtropfgewicht
100 ml Kirschwasser oder auch mehr
1000 ml frische Sahne
60 g Butter
7 Eier
270 g Mehl
100 g Speisestärke, z.B. Mondamin
300 g Zucker
50 g Kakaopulver
ca. 50 g Zartbitter-Schokolade oder
Schokoladenstreusel
4 Päckchen Sahnesteif
Backpulver, Vanillezucker
Zimt
Salz



Dünner Mürbeteigboden:

Zutaten:

120 g Mehl
1 gestrichener Teel.
Backpulver
2 Essl. Zucker
Prise Salz
60 g kalte Butter
1/2 Ei

Die trockenen Zutaten auf der Arbeitsfläche gut vermischen. Die Butter in Scheiben schneiden. Das Ei in eine Tasse schlagen, mit einer Gabel verquirlen und nur die Hälfte des Eis verwenden. Alle Zutaten geschwind von Hand zusammenkneten. Mürbeteig darf nicht lange geknetet werden, weil er sonst hart und brüchig wird. Den Teig 30 Minuten oder länger kühl stellen.

Den gekühlten Mürbeteig etwas größer als die Springform (24 oder 26 cm) ausrollen. Einen runden Mürbeteigboden mit dem Springformrand ausstechen, einen Bogen Backpapier unter den Boden schieben, und den Mürbeteigboden mit dem Backpapier auf ein Backblech heben. Den Boden im vorgeheizten Ofen bei 170 Grad Umluft oder 190 Grad Unter/Oberhitze etwa 10 Minuten backen.

Vorsicht: Die dünne Teigplatte wird am Schluss schnell braun!

Schokoladen-Biskuit:

Zutaten:

6 Eigelb
3 Essl. warmes Wasser
1 Päckchen
Vanillezucker
200 g Zucker
6 Eiweiß
Prise Salz
150 g Mehl
75 g Speisestärke, z.B.
Mondamin
50 g / 3 gehäufte Essl.
Kakaopulver
2 Teel. Backpulver

Eiweiß und Eigelb trennen. Das Eigelb mit dem warmen Wasser, Vanillezucker und etwa zwei Drittel des Zuckers mit dem Hand-Rührgerät oder in der Küchenmaschine mindestens 8 Minuten hell und cremig schlagen. In einer separaten Schüssel das Eiweiß mit Salz und dem restlichen Zucker steif schlagen. Den Eischnee in die Eigelbmasse rühren. In einer weiteren Schüssel Mehl, Speisestärke, Kakao und Backpulver vermischen. Das Mehlgemisch über den Eierschaum sieben und dabei gleichzeitig vorsichtig mit einem Löffel unterheben.

Den Boden einer Springform mit Backpapier belegen und den Springform-Ring aufspannen. Den Rand nicht fetten. Die Biskuitmasse in die Form füllen, glatt streichen und auf der mittleren Schiene im vorgeheizten Backofen etwa 40 Minuten bei 170 Grad Umluft oder 190 Grad Unter/Oberhitze backen. Damit der Biskuit nicht trocken wird sollte er nicht zu lange gebacken werden. Deshalb gegen Ende der Backzeit ein Holzstäbchen oder ein Messer in die Kuchenmitte stechen. Wenn beim Herausziehen kein Teig kleben bleibt, ist der Biskuit fertig.



Kirschfüllung:

Zutaten:

2 Gläser eingemachte
Sauerkirschen, je ca.
350 g Abtropfgewicht
250 ml Sauerkirschsaft
2 Essl. Zucker
1 Prise Zimt
1 gehäufter Essl.
Speisestärke
5 Essl. Kirschwasser
oder auch mehr

Die Sauerkirschen in einem Sieb abtropfen lassen und dabei den Kirschsaft auffangen. 12 bis 16 schöne Kirschen für die Verzierung zurücklegen. 250 ml Kirschsaft mit Zucker und Zimt aufkochen.

Die Speisestärke mit etwas kaltem Kirschsaft anrühren und mit dem heißen Saft unter Rühren einmal kräftig aufkochen lassen. Dann die Kirschen dazugeben und unter vorsichtigem Rühren nochmals kurz aufkochen, vom Herd nehmen, und etwas auskühlen lassen. Dann das Kirschwasser unterrühren.

Tränke für die Biskuitböden:

Zutaten:

100 ml Sauerkirschsaft
1 gehäufter Essl. Zucker
5 Essl. Kirschwasser
oder auch mehr

Den Sauerkirschsaft in der Mikrowelle oder einem Topf erhitzen und den Zucker unterrühren. Den Saft abkühlen lassen und dann das Kirschwasser dazu geben.

Für die Verzierung:

12 bis 16 Kirschen
Ca. 50 g Zartbitter-
Schokolade oder
Schokoladenstreusel

Mit einem Messer von der Rückseite des Schokoladen-Blocks Schokospäne abhobeln, oder fertige Schokoladenstreusel verwenden.

Kirschwasser-Sahne:

1000 ml gut gekühlte,
frische Sahne
4 Päckchen Sahnesteif
2 gehäuften Essl. Zucker
1 Päckchen
Vanillezucker
5 Essl. Kirschwasser

Die Sahne am besten eine halbe Stunde in den Gefrierschrank stellen, damit sie sich gut aufschlagen lässt. Die Sahne erst schlagen wenn der Tortenboden und die Kirschfüllung vollständig ausgekühlt sind.

Sahnesteif mit Zucker und Vanillezucker vermischen. Die Sahne fast fertig aufschlagen und erst dann Sahnesteif und Zucker einrieseln lassen, und dabei weiter schlagen. Zuletzt das Kirschwasser hinein rühren.

Bei hoher Raumtemperatur gelingt die Schlagsahne besser, wenn sie in einer vorgekühlten Glas- oder Porzellanschüssel geschlagen wird.

Die Schwarzwälder Kirschtorte zusammenbauen:

Den ausgekühlten Schokoladen-Biskuit zweimal durchschneiden damit drei Kuchenböden entstehen. Markieren Sie sich zum Beispiel mit Zahnstocher-Stücken wie die Böden zusammengehören, dann wird die Schwarzwälder Kirschtorte nicht schief, wenn die Böden nicht genau eben durchgeschnitten sind. Wenn sich beim Backen eine Kuppel gebildet hat, sollten Sie einen Teil der Kuppel wegschneiden. Verwenden Sie die Biskuit-Unterseite als obersten Boden mit der Unterseite nach oben, dann haben Sie eine stabile und ebene Torten-Oberseite.

Etwas eingedickter Kirschsaft auf dem Mürbeteigboden verstreichen, das dient als Kleber. Darauf den ersten Biskuitboden legen und den Boden mit einem Drittel der Tränke beträufeln. Nun die gesamte Kirschfüllung auflegen und darauf ein knappes Viertel der Sahne verteilen. Die Sahne seitlich etwas überstehen lassen. Dann den zweiten Boden auflegen, beträufeln, und mit einem weiteren knappen Viertel der Sahne bestreichen. Nun den letzten Boden auflegen und den Boden mit der restlichen Tränke beträufeln. Jetzt am besten mit einer Palette oder einem breiten Messerrücken zuerst den Rand, und dann die Oberseite der Kirschtorte mit Sahne einstreichen. Dabei etwa 4 Esslöffel Sahne für die Rosetten zurück behalten.

Die restliche Sahne in einen Spitzbeutel mit großer Sterntülle (ca. Tüllengröße 10) füllen, und 12 bis 16 Rosetten auf die Schwarzwälder Kirschtorte spritzen. Den Tortenrand und die Torten-Mitte mit den Schokoladenspänen verzieren. Dabei die Rosetten weiß belassen. Die Kirschtorte mindestens eine Stunde durchziehen lassen und die Torte bis zum Verzehr kühl stellen.