



Mein persönliches Back- und Kochbuch

Kochen und Backen Kinderleicht gemacht!



Schwarzwälder Kirschtorte

Zutaten für den Boden:

6 Eier (Hkl. M) getrennt
250 g Zucker
6 Esslöffel heißes Wasser
200 g Mehl
75 g Speisestärke
50 g Kakaopulver
2 Teelöffel Backpulver

Zutaten für den Boden:

1 Glas Sauerkirschen
16 frische Kirschen
25 g Speisestärke
800 g Sahne
1 Päckchen Sahnesteif
1 Esslöffel Zucker
Kirschwasser zum Tränken
Schokoladenraspel zur Verzierung der Torte



Vorbereitung, Zubereitung & Garnieren:

Eigelb mit Wasser und Zucker so lange rühren, bis eine sehr cremige Masse entstanden ist und die Zuckerkrystalle nicht mehr sichtbar sind. Mehl, Stärke, Backpulver und Kakao mischen und auf die Eigelbcreme sieben.

Eiweiß steif schlagen und alles vorsichtig unterheben. Sofort in eine gefettete, bemehlte Springform füllen und bei 200 °C Ober-/Unterhitze 30 – 35 min backen. Dabei die Temperatur im Backverlauf senken, damit der Biskuit nicht einsinkt, sodass die Temperatur zum Ende der Backzeit nur noch ca. 150 °C beträgt. Auskühlen lassen.

Die Sauerkirschen über einer Schüssel abgießen, sodass der Saft aufgefangen wird. Die Stärke mit etwas von dem kalten Kirschsaft anrühren. Den restlichen Kirschsaft aufkochen und die angerührte Speisestärke einrühren. Unter Rühren einmal kochen lassen, dann gleich vom Herd nehmen da es schnell anbrennt!

Den Rest unter den Kirschpudding mengen. Den Tortenboden zweimal durchschneiden; den untersten mit etwas Kirschwasser beträufeln, mit der Kirschmasse überziehen. Auskühlen lassen.

Die Sahne mit Sahnesteif und Zucker steif schlagen, dünn auf die ausgekühlten Kirschmasse streichen, den nächsten Tortenboden auflegen und leicht andrücken. Wieder mit Kirschwasser beträufeln. Den Boden mit ca. der Hälfte der Sahne bestreichen, den nächsten Boden aufdrücken.

Von der restlichen Sahne etwa 3-4 Esslöffel in einen Spritzbeutel füllen. Die Torte mit der restlichen Sahne rundherum verkleiden, mit dem Spritzbeutel 16 Tuffs aufspritzen und mit den frischen (entkernte) Kirschen belegen.

Zum Abschluss die Oberfläche und den Rand mit Schokoraspeln bestreuen.

