REZEPT FÜR SCHWARZWÄLDER KIRSCHTORTE

SCHWARZWÄLDER KIRSCHTORTE

Schwierigkeitsgrad: normal

für 12-16 Stücke | 90 Min. | + Abkühl- und Kühlzeit

Zutaten

Für den Schokobiskuit:

- 60 g Zartbitterschokolade
- 7 Eier (M)
- 150 g SweetFamily Unser Feinster
- 125 g weiche Butter
- 1 Prise Salz
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 125 g Mehl
- 1 gestrichener TL Backpulver
- 30 g Kakao

Für Füllung und Überzug:

- 2 Gläser Sauerkirschen (à ca. 370 g Abtropfgewicht)
- 3-4 TL Speisestärke
- 30 g SweetFamily Unser Feinster
- 1 TL gemahlener Zimt
- 3-4 EL Kirschwasser
- 2 EL SweetFamily Puderzucker
- 2 Päckchen Sahnesteif
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 500 g Schlagsahne
- dunkle Schokoraspel zum Verzieren

6101

ZUBEREITUNG

383 Kcal	6 Gramm	37 Gramm	21 Gramm
pro Stück (bei 16) ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Backofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze (170 °C Umluft) vorheizen. Schokolade hacken und über einem heißen Wasserbad schmelzen, dann abkühlen lassen. Eier trennen. Eiweiß mit 5-6 EL kaltem Wasser steif schlagen. 100 g Zucker nach und nach einrieseln lassen und weiter schlagen, bis der Eischnee leicht glänzt.

2. Butter, übrigen Zucker, Salz und Vanillezucker cremig rühren. Schokolade unterschlagen. Eigelb zufügen und dickcremig rühren. Mehl, Backpulver und Kakao mischen und darüber sieben. Mit der Hälfte vom Eischnee unterziehen. Übrigen Eischnee vorsichtig unterheben. Teig in eine am Boden mit Backpapier belegte Springform (26 cm Durchmesser) füllen und glatt streichen. Biskuit im heißen Backofen 30-35 Minuten backen. Herausnehmen, auf einem Kuchengitter ganz auskühlen lassen. Formrand ablösen, Biskuit stürzen und Backpapier vorsichtig abziehen. Biskuit in 3 Böden schneiden.

3. Inzwischen Kirschen abtropfen lassen, dabei 250 ml Saft auffangen. 2 EL Saft mit Stärke anrühren, übrigen Saft mit Zucker und Zimt aufkochen. Angerührte Stärke zufügen und unter Rühren 1-2 Minuten köcheln, bis der Saft andickt. 12-16 schöne Kirschen zum Garnieren beiseite stellen, übrige Kirschen in den Saft geben und abkühlen lassen.

4. Untersten Biskuitboden auf eine Tortenplatte legen und mit etwas Kirschwasser beträufeln. Gut die Hälfte der Kirschen darauf geben, zweiten Boden auflegen. Erneut mit etwas Kirschwasser beträufeln. Übrige Kirschen darauf verteilen.

5. Puderzucker sieben, mit Sahnesteif und

REZEPT FÜR SCHWARZWÄLDER KIRSCHTORTE

Vanillezucker mischen. Sahne kurz durchrühren, dann Mischung unter Rühren einrieseln lassen und Sahne steif schlagen. Einige EL Sahne auf den Kirschen verstreichen, dritten Biskuit auflegen. Mit übrigem Kirschwasser beträufeln. 3 EL Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben. Torte mit restlicher Sahne rundherum überziehen. 12 oder 16 dicke Tupfen auf die Torte spritzen und mit je einer Kirsche verzieren. Torte mit Schokoraspeln verzieren und bis zum Servieren kühl stellen.