



Schwarzwälder Kirschtorte

Die klassische deutsche Version der Schwarzwälder Kirschtorte nach unserem Rezept

Zutaten für 1 Torte 22 cm

Kristallzucker	175 g
Vollei Ei verquirlt	300 g
Weissmehl	125 g
Weizenstärke	25 g
Kakaopulver	30 g

Kirschen eingelegt, Weichsel	2 Gläser
Kristallzucker	20 g
Kirschaft Teil 1	90 g
Vanillecremepulver	20 g
Kirschsafft Teil 2	20 g
Sauerkirschen	60 g

Vollrahm	700 g
Blattgelatine	2 Stück
Kristallzucker	40 g



Kristallzucker	60 g
Wasser	30 g
Kirsch	50 g
Schokoladenspäne dunkel	200 g

Menge:	1 Torte 22 cm
Backzeit	20 bis 25 Minuten
Backtemperatur:	200 ° C Umluft
Schwierigkeitsgrad:	Einfach
Haltbarkeit:	3 Tage

Zubereitung:

1. Beginne am besten mit der Herstellung des Schokoladenbiskuits. Diesen kannst Du sogar prima einen Tag vorher zubereiten. Dadurch hat er wirklich genügend Zeit zum Auskühlen und lässt sich zudem besser schneiden. Gib das Vollei mit dem Zucker in eine Metallschüssel über ein Wasserbad und rühre die Mischung mit einem Schwingbesen, bis sich die Zuckerkristalle aufgelöst haben und die Masse an Volumen zugenommen hat. Nimm sie dann von der Hitze und schlage sie mit dem Handmixer auf das doppelte Volumen auf.

2. Mische Stärke, Mehl und Kakaopulver in einer Schüssel siebe sie in drei Etappen unter die Eimasse und hebe die Mischung mit einem Gummischaber unter. Giesse den fertigen Teig in einen 6 cm hohen Tortenring (22 cm Ø) und backe den Kuchen für 20 bis 25 Minuten bei 200 °C Umluft. Sobald der Kuchen fertig ist, musst Du ein Backpapier mit Backblech auf den Kuchen legen, einmal um 180 Grad wenden, das obere Backblech entfernen und den Kuchen so komplett auskühlen lassen.

3. Giesse die Kirschen des ersten Glases ab und fange den Saft dabei auf. Hacke die Sauerkirschen ganz fein mit einem scharfen Messer und gib 90 g des Saftes mit dem Zucker in eine kleine Pfanne und erhitze die Mischung auf mittlerer Stufe. Gib 20 g des aufgefangenen Saftes mit Vanillecremepulver in eine separate Schüssel und verrühre die Zutaten. Gib einen Schluck des heissen Saftes in die Schüssel mit der angerührten Vanillecreme und rühre ihn gut unter. Giesse diese Mischung dann in die Pfanne und koche den Saft unter stetigem Rühren zu einer angedickten Creme an. Füge anschliessend die klein geschnittenen Kirschen hinzu, mische sie unter die Creme und fülle diese abschliessend in eine Schüssel um, damit sie komplett auskühlen kann.

3. Koche das Wasser mit dem Zucker auf und lasse die Mischung ca. eine Minute lang köcheln. Giesse den Sirup in eine Schüssel und, füge den Kirsch hinzu und lass den Sirup abkühlen.

4. Schlage den Vollrahm zu 70 bis 80 % auf und rühre dann mit einem Schwingbesen ca. 40 g Zucker (optional) unter. Weiche Gelatine in kaltem Wasser ein, drücke sie anschliessend gut aus und schmelze sie dann in einer kleinen Pfanne auf niedriger Stufe. Gib etwas des aufgeschlagenen Rahms in die geschmolzene Gelatine und vermische die beiden Zutaten zu einer homogenen Creme. Gib die angegliche Gelatine Masse zurück zum restlichen Rahm und rühre sie mit dem Schwingbesen ein. Jetzt kannst Du auch noch mal etwas kräftiger rühren, bis der Rahm seine komplette Festigkeit erhalten hat.

5. Schneide den ausgekühlten Biskuit in vier gleichmässig dicke Böden (1 cm) und bestreiche den Boden mit dem Kirschee. Verteile 150 g des Rahms gleichmässig auf dem Gelee, drücke ein paar ganze Kirschen hinein und lege den nächsten Boden darüber. Tränke diesen Boden mit dem Alkoholsirup, gib wieder 150 g Rahm darauf und verteile die Kirschen. Wiederhole diesen Schritt noch mal und lege dann den letzten Boden auf den Kuchen.

6. Zum Einstreichen benötigst Du 150 bis 200 g Rahm. Gib den Rahm erst auf die Oberfläche und streiche diese glatt. Verteile ihn dann am Rand und streiche ihn mithilfe eines Spatels schön glatt. Hebe die Torte anschliessend an, halte sie schräg über eine Schüssel mit Schokoladenspänen und drücke dann immer eine Handvoll der Späne gegen den Tortenrand. Verteile die Späne anschliessend auf der Oberfläche der Torte.

7. Jetzt geht es an die finale Dekoration. Klassischerweise bekommt die Schwarzwälder Kirschtorte eine Rahmrosette pro Kuchenstück. Entscheide Dich im Fall, wie viel Stücke Du schneiden möchtest und bohre dann in den Abständen, wie gross die Stücke sein sollen, ein kleines Loch und die Schokodekoration. Das ist nötig, damit die Rahmrosette später auch hält. Würdest Du versuchen, den Rahm direkt auf die Späne zu dressieren, würde er einfach wieder abrutschen

8. Fülle den verbliebenen Rahm nun in einen Spritzbeutel mit Rosettentülle (18 mm) und dressiere kleine, schöne Rahmrosetten auf die vorbereiteten Stellen. Suche Dir nun die schönsten verbliebenen Kirschen heraus und platziere eine Kirsche pro Sahnedekor. Selbstverständlich kannst Du auch auf frische Kirschen zurückgreifen, falls grade Saison ist.

Abschliessend die ganze Torte noch ganz leicht mit etwas Puderzucker bestauben und fertig. Wir empfehlen Dir, die Torte vor dem Anschneiden noch mal ca. 30 bis 60 Minuten in den Kühlschrank zu geben, damit sie sich besser schneiden lässt.

Wir haben Dir hier eine kleine Einkaufsliste mit den wichtigsten Produkten zusammengestellt. Scanne dafür einfach den QR-Code.

