

Schwarzwälder Kirschtorte

Zutaten:

Für den Teig:

- 150 g Mehl
- 7 Eier
- 250 g Zucker
- 60 g Butter
- 50 g Speisestärke
- 50 g Kakaopulver

Für die Füllung:

- 2 Gläser Sauerkirschen
- 250 ml Sauerkirschsafft
- 40 g Speisestärke
- 20 g Zucker
- 1 Packung weiße Gelatine
- $\frac{3}{4}$ l Schlagsahne
- 30 g Puderzucker
- $\frac{1}{2}$ Zimtstange
- 6 cl Kirschwasser
- 150 g Raspelschokolade

Info:

Zubereitung: 120 Minuten

Zubereitung:

Eiern und Zucker cremig schlagen. Dann das Mehl, Speisestärke und Kakaopulver langsam unter rühren begeben. Die Butter erwärmen und im flüssigen Zustand langsam unterziehen. Den Teig in die gut eingefettete Springform geben und mit einem Teigschaber oder -spachtel glatt streichen. Sofern Sie einen schnittfesten Boden verwenden am besten Backtrennpapier einlegen.

Dann im vorgeheizten Ofen bei ca. 180 ° C 35 Minuten backen. Den Boden in der Form abkühlen lassen, den Ring lösen und dann ca. 6 Stunden kühl stellen.

Für die Füllung die Sauerkirschen in ein Sieb geben und gut abtropfen. Den Saft – 250 ml - in einem Gefäß geben. Die Kirschen im Sieb belassen. Den Saft nun kochen, Zimtstange beifügen und Speisestärke gut anrühren. Den Saft nochmals aufkochen lassen und dann die Zimtstange entnehmen. Kirschen und Zucker beifügen, kurz umrühren und dann auskühlen lassen.

Die Gelatine nach Packungsvorschrift quellen lassen und auflösen. Sahne fast steif schlagen und die Gelatine beimischen. Die Sahne dann vollends steif schlagen. Dann den Puderzucker und das Kirschwasser hinzugeben.

Den Teig mit einem großen Messer zweimal waagrecht teilen. 50 % der Kirschmasse auf den Teig streichen. Danach ca. 1/3 der Sahne auftragen. Nun den zweiten Boden auf die Sahne legen und andrücken. Dann wieder Kirschmasse und Sahne (ca. 2/3 der noch vorhandenen Sahne) aufbringen. Dann den dritten Boden auf die obere Masse legen und erneut andrücken. Einen Teil der restlichen Sahne mit Hilfe eines Tortenmessers an Rand ob Oberfläche verstreichen. Dann den Rest mit einem Spritzbeutel am äußeren Rand der Torte anbringen. Nun mit Kirschen und Raspelschokolade verzieren.