

SCHWARZWÄLDER KIRSCHTORTE



SCHWARZWÄLDER KIRSCHTORTE

Schwierigkeitsgrad: anspruchsvoll

für 12-16 Stück: | 90 Min. | + Kühlzeit

Zutaten

- 60 g Zartbitterschokolade
- 7 Eier
- 150 g SweetFamily Unser Feinster
- 125 g weiche Butter
- 1 Prise Salz
- 1 Pck. Vanillezucker
- 125 g Mehl
- 1 gestrichener TL Backpulver
- 30 g Kakao
- 2 Gläser Sauerkirschen (mit je 370 g Abtropfgewicht)
- 3-4 TL Speisestärke
- 30 g SweetFamily Unser Feinster
- 1 EL SweetFamily Zuckerträume Zimt-Geschmack
- 3-4 EL Kirschwasser
- 2 EL SweetFamily Puderzucker
- 2 Päckchen Sahnesteif
- 1 Pck. Vanillezucker
- 500 g Schlagsahne
- etwas dunkle Schokoraspel zum Verzieren



107

ZUBEREITUNG

383

Kcal

pro Stück

6

Gramm

Eiweiß

37

Gramm

Kohlenhydrate

21

Gramm

Fett

Bisquitböden backen:

Backofen auf 190 °C 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. 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 lösen, Biskuit aus der Form stürzen und Backpapier vorsichtig abziehen. Biskuit in 3 Böden schneiden.

Kirschenschicht vorbereiten:

Inzwischen Kirschen abtropfen lassen, dabei 250 ml Saft auffangen. 2 EL Saft mit Stärke anrühren, übrigen Saft mit Zucker und Zuckerträume 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.

SCHWARZWÄLDER KIRSCHTORTE

Zusammensetzen der Torte und Dekoration:

Untersten Biskuitboden auf eine Tortenplatte legen und mit etwas Kirschwasser beträufeln. Gut die Hälfte der Kirschen darauf geben, 2. Boden darauf legen. Erneut mit etwas Kirschwasser beträufeln. Übrige Kirschen darauf verteilen. [Puderzucker](#) sieben und mit Sahnesteif und Vanillezucker mischen. Sahne kurz durchrühren, dann Mischung unter Rühren einrieseln lassen und Sahne steif schlagen. Einige EL Sahne auf den Kirschen verstreichen, 3. Biskuitboden 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.

Obst: Kirsche