

Schwarzwälder Kirschtorte bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

200 gr Weizenmehl, 20 gr Kakao, 2 gr Backpulver, 250 gr Zucker, 3 Päckchen Vanillin-Zucker, 75 gr kalte Butter, 4 Eier, 3 Tropfen Bittermandel Backöl, 1 gr gemahlene Zimt, 70 gr Speisestärke, 25 gr Puderzucker, 500 gr Sauerkirschen (aus dem Glas), 2 Esslöffel Kirschwasser, 500 ml Sahne, 2 Päckchen Sahnesteif.

Die Vorbereitungen:

Für den Knetteig:

125 g Weizenmehl

10 g Kakao

3 g (1 gestrichener Tl.) Backpulver Backin

50 g Zucker

1 Päckchen Vanillin-Zucker

75 g kalte Butter oder Margarine

für den Biskuitteig:

4 Eigelb

100 g Zucker

1 Päckchen Vanillin-Zucker

3 Tropfen Bittermandel Backöl

gut 1 Messerspitze gemahlene Zimt

4 Eiweiß

75 g Weizenmehl

30 g Speisestärke, z. B. Gustin

10 g Kakao

1/2 gestrichene Tl. Backpulver Backin

für die Füllung:

500 g entsteinte Sauerkirschen (aus dem Glas) oder

750 g Sauerkirschen mit

75 g Zucker

40 g Speisestärke, z. B. Gustin

etwa 25 g Zucker

etwa 2 Eßl. Kirschwasser

500 ml (1/2 l) Sahne

25 g Puderzucker

1 Päckchen Vanillin-Zucker

2 Päckchen Sahnesteif

Die Zubereitung:

Für den Knetteig:

Weizenmehl und Backpulver mischen, auf die Tischplatte sieben, in die Mitte eine Vertiefung eindrücken. Zucker und Vanillin-Zucker hineingehen, die Butter in Stücke schneiden, auf den Zucker geben, mit Mehl bedecken, von der Mitte aus alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig verkneten, sollte er kleben, ihn eine Zeitlang kalt stellen.

Den Teig auf dem gefetteten Boden einer Springform (Durchmesser etwa 26 cm) ausrollen, mehrmals mit einer Gabel einstechen, den Springformrand darum geben, schließen

Strom: 200-225

Gas: 5 Minuten vorheizen 3-4, backen 3-4

Backzeit: Etwa 15 Minuten

für den Biskuitteig:

Die Eigelb mit 2 Eßl. warmes Wasser schaumig schlagen, nach und nach 2/3 vom Zucker mit dem Vanillin-Zucker hinzugeben, so lange schlagen, bis eine cremartige Masse entstanden ist. Das Bittermandelöl und den gemahlene Zimt unterrühren.

Die Eiweiße steif schlagen, nach und nach den Rest des Zuckers unterschlagen, den Schnee auf die Eigelbcreme geben.

Weizenmehl, Speisestärke, Kakao und Backpulver mischen, darüber sieben, unter die Eigelbcreme ziehen (nicht rühren), den Teig in eine Springform (Durchmesser etwa 26 cm, Boden gefettet, mit Pergamentpapier ausgelegt) füllen, sofort backen

Strom: 175-200

Gas: 3-4

Backzeit 25 - 30 Minuten

den Tortenboden gut auskühlen lassen

für die Füllung:

Kirschen aus dem Glas abtropfen lassen oder die Sauerkirschen waschen, entstielen, entsteinen, mit dem Zucker mischen, kurze Zeit zum Saftziehen stehen lassen, eben zum Kochen bringen, abtropfen und erkalten lassen.

250 ml (1/4 l) Saft abmessen (evtl. mit Wasser ergänzen)

Die Speisestärke mit 4 Eßl. von dem Saft anrühren, den übrigen Kirschsafft zum Kochen bringen, die Speisestärke unter Rühren in den von der Kochstelle genommenen Kirschsafft geben, kurz aufkochen lassen, die Kirschen unterrühren, kalt stellen, mit etwa 25 g Zucker und etwa 2 Eßl. Kirschwasser abschmecken.

Die Sahne $\frac{1}{2}$ Minute schlagen, den Puderzucker sieben, mit Vanillinzucker und Sahnesteif mischen, einstreuen und die Sahne steif schlagen.

Zunächst die Hälfte der Kirschcreme, dann 1/3 der Sahne auf den Knetteigboden streichen. Den Biskuitboden einmal durchschneiden, den unteren Boden auf die Sahne legen, gut andrücken, mit der übrigen Kirschcreme, dann mit der Hälfte der übrigen Sahne bestreichen, mit dem oberen Boden bedecken. Den Rand und die obere Seite gleichmäßig bergartig mit der restlichen Sahne bestreichen die Torte mit geraspelter Schokolade bestreuen.