



Hier und heute

Festliche Schwarzwälder Kirschtorte

Schwarzwälder Kirschtorte ist ein echter Klassiker und passt super zu den Festtagen. Theresa Knipschild zeigt, wie sie gelingt.

Das Rezept

von Theresa Knipschild für eine Springform (26 cm)

Zutaten für den Biskuitteig

- 5 Eier
- 80 g Zucker
- 30 g Backkakaopulver
- 100 g Mehl
- 3 Prisen Salz
- 100 g feingehackte dunkle Kuvertüre
- 3 EL warmes Wasser

Zutaten für die Füllung

- 1 l gut gekühlte Sahne
- 8 Blatt Gelatine
- 70 g Zucker
- 90 ml Kirschwasser
- 1 Glas Kirschen/Schattenmorellen (370 g)
- 40 g Speisestärke
- ¼ TL Zimt

Weitere Zutaten

- Schokoladenraspeln zum Dekorieren
- Wenn gewünscht: Belegkirschen

Zubereitung

Den Boden einer Springform mit Backpapier bespannen. Die Eier trennen. Eiweiße mit Salz steif schlagen. Die Hälfte des Zuckers während des Schlagens in das Eiweiß rieseln lassen. Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Eigelbe mit Wasser und dem restlichen Zucker cremig schlagen. Mehl und Kakaopulver sieben und unter das Eigelb heben. Den Eischnee ebenfalls unterheben. Ganz zum Schluss feingehackte Kuvertüre vorsichtig untermischen. Die Masse sofort in die Backform geben und 30 bis 35 Minuten backen. Anschließend komplett auskühlen lassen.

Kirschen abbinden. Dafür die Kirschen abtropfen lassen und die Flüssigkeit in einem Topf auffangen. Speisestärke mit etwas Flüssigkeit anrühren. Kirschsafte zum Kochen bringen und die Stärke einrühren. Ca. eine Minute unter ständigem Rühren kochen. Kirschen und Zimt zugeben und vorsichtig vermischen. Abkühlen lassen.

Den Biskuitboden aus der Backform lösen und einmal horizontal halbieren. Einen der Böden in den gereinigten Backring legen und mit ca. 30 ml Kirschwasser bepinseln. Mit den Kirschen belegen. Ca. 1 cm am Rand freilassen. Wer mag, kann zwölf bis 16 Kirschen zur Garnitur beiseitelegen.



Hier und heute

Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen. 200 ml der Sahne in einen kleinen Topf geben und Gelatine darin schlierenfrei auflösen. Restliche Sahne mit Zucker aufschlagen. Mit ca. einem Fünftel der Sahne die Gelatinemasse angleichen. Die restliche Sahne unterheben. Mit ca. 30 ml Kirschwasser abschmecken. Nach Geschmack mehr Kirschwasser zugeben. 300 g der Sahne auf die Kirschen geben und mit einer Palette glattstreichen. Den zweiten Biskuitboden auflegen und vorsichtig glattdrücken. Mit dem restlichen Kirschwasser bepinseln. Noch mal 300 g der Sahne auf den Biskuit streichen. Die restliche Sahne kaltstellen. Die Torte muss jetzt mindestens vier Stunden, besser über Nacht, gekühlt werden.

Anschließend die Torte mit einem stumpfen Buttermesser aus dem Ring lösen und den Rand mit der restlichen Sahne einstreichen. Tortenrand mit Schokoladenraspeln dekorieren. Sahnetupfen mithilfe einer Spritztülle auf die Torte setzen und z. B. mit Belegkirschen oder eingekochten Kirschen garnieren.