

Hier und heute



Schwarzwälder Kirschtorte

Konditormeister Marcel Seeger verrät sein Rezept für den Klassiker Schwarzwälder Kirschtorte – ein Tortentraum aus Biskuit, Kirschen und Sahne.

Das Rezept

von Marcel Seeger für Tortenring/Backform (26 cm Durchmesser, 6 cm Höhe)

Zutaten dunkler Biskuitboden

- 7 Eier (Größe M)
- 200 g Zucker
- 50 g Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 160 g Weizenmehl, Typ 550
- 40 g Speisestärke
- 50 g Kakaopulver
- 60 g Butter, flüssig

Zubereitung

Den Backofen auf 190 °C Ober- und Unterhitze vorheizen und den Tortenring oder die Backform mit Backpapier einschlagen. Eier, Zucker und Salz in der Küchenmaschine sehr cremig aufschlagen. In der Zwischenzeit Mehl, Speisestärke und Kakaopulver vermischen und einmal durchsieben, um eine Klümpchenbildung zu vermeiden.

Die Mehlmischung vorsichtig unter die Eiermasse heben, damit möglichst wenig Volumen verloren geht. Gegen Ende die flüssige Butter in feinem Strahl zufügen und alles zu einer glatten Biskuitmasse verbinden.

Den fertigen Biskuit in den Tortenring einfüllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen circa 25-30 Minuten backen. Am Ende der Backzeit eine Stäbchenprobe machen. Den Biskuitboden in der Backform abkühlen lassen, dann den Backring vorsichtig entfernen. Den Biskuitboden zweimal waagrecht durchschneiden und den ersten Biskuitboden in den Tortenring einlegen.

Tipp: Um die fertige Torte zu stabilisieren und besser handhaben zu können, einen mit etwas Marmelade bestrichenen Mürbeteigboden unter den Biskuitboden legen.

Zutaten Kirschfüllung

- 1 Glas Sauerkirschen, 450 g Abtropfgewicht
- 30 g Zucker
- 30 g Speisestärke
- etwas ausgekratztes Vanillemark aus der Vanilleschote, alternativ Vanillepaste
- 1 Prise Zimt

Zubereitung

Zwei Drittel des aufgefangenen Kirschsafte mit Zucker, Zimt und Vanillemark in einen Topf geben und aufkochen. Mit dem restlichen Saft die Speisestärke anrühren.

Sobald der Saft kocht, die Speisestärke-Mischung zufügen und den Kirschsafte damit abbinden. Anschließend die Kirschen dazugeben. Die fertige Kirschfüllung in eine Schüssel füllen und abkühlen lassen. Die abgekühlte Füllung auf den ersten Biskuitboden im Tortenring geben und glattstreichen.

Zutaten Tränke

- 300 ml Kirschsafte

Zubereitung

Hier und heute



Den Kirschsafft während des Schichtens der Torte auf dem zweiten und dritten Biskuitboden gleichmäßig mit einem Pinsel verteilen. Dadurch werden die Böden schön saftig und feucht gehalten.

Zutaten Sahnefüllung

- 750 g Sahne
- 40 g Zucker
- 80 ml Kirschwasser
- 5 Blatt Gelatine, eingeweicht, ausgedrückt und aufgelöst

Zubereitung

Die Sahne aufschlagen und mit dem Zucker und Kirschwasser verrühren. Anschließend die aufgelöste Gelatine in feinem Strahl unterrühren. Von der fertigen Füllung ein Drittel auf die KirsCHFüllung geben. Den zweiten Biskuitboden einlegen, tränken und mit dem zweiten Drittel der Sahnefüllung bedecken. Dann den dritten Biskuitboden einlegen, tränken und mit der restlichen Sahnefüllung bedecken. Die fertig geschichtete Schwarzwälder Kirschtorte mindestens eine Stunde in den Kühlschrank geben, damit sie Bindung bekommt. Anschließend den Tortenring vorsichtig entfernen.

Zutaten Dekoration

- 400 g Sahne, geschlagen
- 1 Pck. Sahnesteif
- 400 g Zartbitterschokolade, in Späne gerieben
- einige rote Kaiserkirschen aus dem Glas

Zubereitung

Die Sahne aufschlagen und die Torte auf der Oberfläche und am Rand dünn mit Sahne einstreichen. Anschließend die Schokospäne großzügig auf der Oberfläche und am Rand der Torte anbringen. Zum Schluss mit der restlichen Sahne Tupfen aufspritzen und jeden Tupfen mit einer Kaiserkirsche krönen.