Schwarzwälder Kirschtorte

Zeit gesamt
4h 10min

Zubereitungszeit
1h 40min

Schwierigkeit
Schwierig

Zutaten

für 16 Portionen

Eier	4 St.
Zucker	170 g
Salz	
Weizenmehl, Type 405	150 g
Speisestärke	85 g
Kakaopulver	3 TL
Backpulver	1 TL
Kirschwasser	30 ml
Kirschen, frisch	300 g
Zimt	0.25 TL
Schlagsahne	1000 g
Vanille Zucker	3 TL
Sahnesteif	2 TL
Schokoladenstreusel, Zartbitter	5 EL

Zubereitung

Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, große Schüssel, mittlerer Topf, Springfrom 28 cm Durchmesser, Sieb, Backpapier, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen

1. Ofen auf 175 °C (Umluft) vorheizen. Eier trennen. In einer Schüssel Eiweiß mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesen steif schlagen. Dabei 150 g Zucker und Salz einrieseln lassen. Eigelb einzeln darunterschlagen. Mehl, 50 g Stärke, Kakao und Backpulver sieben und vorsichtig unter den Eischnee heben. Biskuitmasse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte, gefettete Springform streichen. Im Ofen ca. 35 Min. backen. Biskuit in der Form auskühlen lassen.

2. Abgekühlten Biskuit aus der Springform lösen, Backpapier abziehen und den Boden zweimal durchschneiden. Um den unteren Boden einen Tortenring legen und mit etwas Kirschwasser beträufeln.

3. Kirschen in ein Sieb abgießen, Saft dabei auffangen. 16 Kirschen beiseitelegen. In einer Schüssel 100 ml Saft mit 35 g Stärke glatt rühren. In einem Topf restlichen Saft, 1 EL Zucker und Zimt aufkochen. Stärke einrühren und unter Rühren nochmals ca. 1 Min. dicklich einköcheln. Topf vom Herd nehmen und Kirschen unterheben. Kirschen auf dem unteren Boden verteilen und ca. 30 Min. auskühlen lassen.

4. In einer Schüssel 500 g Sahne mithilfe des Handrührgeräts steif schlagen. Vanillinzucker und Sahnesteif einrieseln lassen. Knapp die Hälfte der Sahne auf die Kirschen streichen. Zweiten Biskuitboden darauflegen, ebenfalls mit etwas Kirschwasser beträufeln und restliche Sahne darauf verteilen. Mit dem dritten Boden bedecken. Torte ca. 30 Min. kalt stellen.

5. In einer Schüssel 500 g Sahne mit dem Handrührgerät aufschlagen, 2 EL Zucker einrieseln lassen. Etwa ein Drittel der Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben, alternativ in einen Gefrierbeutel und eine Ecke dünn abschneiden. Schwarzwälder Kirschtorte mit der Schlagsahne einstreichen und mit Schokoladenstreusel bestreuen. Mit Sahne in dem Spritzbeutel und übrigen Kirschen verzieren. Bis zum Servieren kalt stellen.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	224 kcal
Kohlenhydrate	30 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	9 g