Rezept

Kleine Schwarzwälder Kirschtorte

Ein Rezept von Kleine Schwarzwälder Kirschtorte, am 29.04.2024

Zutaten

3	Eier
100 g	Zucker
20 g	Speisestärke
250 g	Sauerkirschen
75 ml	Kirschsaft
400 g	Sahne
3 EL	Kirschwasser
1 Prise	Salz
75 g	Mehl
25 g	Kakao
2 TL	2-3 TL Speisestärke
3 EL	3-4 EL Zucker
1 Päckchen	Sahnefestiger
20 g	20 g Bitterschokolade (70 % Kakaomasse)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 20 cm Ø (8 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 360 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 175° vorheizen. Form am Boden mit Backpapier belegen. Für den Biskuit Eier trennen. Eiweiße und Salz steif schlagen. Eigelbe mit 2 EL warmem Wasser und Zucker schaumig schlagen, bis die Masse dick und hell geworden ist. Eigelbcreme auf den Eischnee geben. Mehl, Stärke und Kakao daraufsieben und mit einem Schneebesen locker unterheben.

2. Biskuitmasse in die Form füllen. Im Ofen (Mitte, Umluft 160°) 25-30 Min. backen. Biskuit herausnehmen und umgedreht auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen. Aus der Form lösen und das Backpapier abziehen.

3. Die Kirschen abspülen, trocken tupfen, 8 schöne Kirschen für die Verzierung beiseitelegen. Restliche Kirschen entsteinen. Speisestärke und 2 EL Kirschsaft verrühren. Restlichen Kirschsaft und 2 EL Zucker aufkochen. Kirschen zufügen und aufkochen. Angerührte Stärke einrühren, nochmals kurz aufkochen und abkühlen lassen.

4. Den Biskuit zweimal durchschneiden. Unteren Boden auf eine Tortenplatte legen. Die Sahne, restlichen Zucker und Sahnefestiger steif schlagen. Boden dünn damit bestreichen. Restliche Sahne in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen. Auf den unteren Boden 3 Sahne-Ringe spritzen, die Zwischenräume mit der Hälfte der angedickten Kirschen füllen. Den mittleren Boden daraufsetzen und mit der Hälfte des Kirschwassers tränken. Wieder 3 Sahne-Ringe aufspritzen, die Zwischenräume mit den restlichen Kirschen füllen und den dritten Boden auflegen. Mit restlichem Kirschwasser tränken.

5. Die Torte rundherum mit restlicher Sahne aus dem Spritzbeutel bestreichen. Von der Schokolade mit einem Sparschäler Späne abhobeln, die Torte damit bestreuen und mit den beiseitegelegten Kirschen verzieren. Torte mind. 2 Std. kalt stellen.