Rezept

# Schwarzwälder Kirschtorte wie von Oma

Ein Rezept von Schwarzwälder Kirschtorte wie von Oma, am 28.04.2024

## Zutaten

| | |
|---|---|
| **150 g** | Zartbitterkuvertüre (mind. 45 % Kakaoanteil) |
| **6 M** | Eier |
| **100 g** | Mehl (Type 405) |
| **25 g** | Kakaopulver |
| **1 Glas** | Sauerkirschen (370 g Abtropfgewicht) |
| **30 g** | Speisestärke |
| **800 g** | Sahne |
| | Backpapier für die Form |
| **75 g** | Butter |
| **175 g** | Zucker |
| **25 g** | Speisestärke |
| **2 TL** | Backpulver |
| **3 EL** | Zucker |
| **100 ml** | Kirschwasser |
| **2 Päckchen** | Sahnefestiger |
| **50 g** | Zartbitterkuvertüre (mind. 45 % Kakaoanteil) |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Springform (26 cm Ø, 12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 555 kcal

## Zubereitung

1. Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Den Formboden mit Backpapier belegen. Für den Biskuit Kuvertüre hacken und mit Butter im Wasserbad schmelzen. Eier trennen. Die Eiweiße mit 50 g Zucker steif schlagen. Die Eigelbe mit übrigem Zucker schaumig schlagen. Die Kuvertüremischung unterrühren, Eischnee daraufgeben. Mehl, Stärke, Kakao und Backpulver mischen, darübersieben und locker unterheben. Den Biskuit in die Form füllen, im Ofen (Mitte) ca. 40 Min. backen, herausnehmen und auskühlen lassen.

2. Für die Füllung die Kirschen abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen. 12 Kirschen beiseitelegen. 250 ml Kirschsaft (evtl. mit Wasser ergänzen) und 1 EL Zucker aufkochen. Die Stärke mit 5 EL Saft oder Wasser glatt rühren, in den Saft einrühren, einmal aufkochen lassen. 1 EL Kirschwasser und Kirschen unterrühren. Abkühlen lassen.

3. Den Biskuit aus der Form lösen und zweimal waagerecht teilen. Die Böden mit dem übrigen Kirschwasser beträufeln. Die Sahne mit übrigem Zucker und Sahnefestiger sehr steif schlagen. Ein Viertel davon in einem Spritzbeutel mit großer Sterntülle kalt stellen. Den unteren Tortenboden in die Form legen, dünn mit Sahne bestreichen und die Kirschenmasse darauf verteilen. Den mittleren Boden darauflegen, mit der Hälfte der Sahne bestreichen und mit dem dritten Boden bedecken. Alles leicht andrücken.

4. Die Torte aus der Form lösen, rundum mit der übrigen Sahne bestreichen und mit Sahnetupfen und Kirschen verzieren. Die Kuvertüre vom Block mit einem kleinen Messer direkt auf Tortenoberfläche und -rand raspeln. Die Torte mind. 2 Std. kalt stellen.