

Rezept

Glutenfreie Schwarzwälder Kirschtorte

Ein Rezept von Glutenfreie Schwarzwälder Kirschtorte, am 18.04.2024

Zutaten

5 Eier (Größe M)	Salz
200 g Zucker	2 Päckchen Vanillezucker
200-250 g glutenfreies Mehl, hell	1 Päckchen Backpulver
3 EL Kakaopulver	1 Glas Sauerkirschen (680 ml)
50 ml Kirschwasser	3-4 Päckchen Sahnesteif
100 g Kirschkonfitüre	30 g Speisestärke
20 g Zucker	500 ml Sahne
200 g Schmant	abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
200 g Borkenschokolade	12 Belegkirschen

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 SPRINGFORM VON 26 CM Ø (12 STÜCK) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 535 kcal

Zubereitung

1. Für die Füllung die Kirschen abtropfen lassen, den Saft auffangen und mit Wasser auf 200 ml auffüllen. Die Kirschen mit Kirschwasser mischen und über Nacht zugedeckt durchziehen lassen.
2. Den Backofen auf 190° (Umluft 175°) vorheizen. Aus den Teigzutaten und 5 EL kaltem Wasser eine Biskuitmasse herstellen, zusätzlich mit Mehl und Backpulver den Kakao unterheben. Die Masse in die mit Backpapier ausgelegte Form füllen, glatt streichen, im vorgeheizten Backofen (Mitte) 25-30 Min. backen und anschließend auskühlen lassen.
3. Den Boden quer in drei gleich große Böden schneiden. Dazu den Boden an den gewünschten Stellen leicht rundherum mit einem Messer einschneiden, jeweils einen Bindfaden in den Schnitt legen und dann über Kreuz zusammenziehen.
4. Den ersten Boden auf eine Platte legen, den Springformrand oder einen Tortenring darum herumstellen. Den Boden zuerst mit 1-2 Päckchen Sahnesteif bestreuen, dann mit der Konfitüre bestreichen.
5. 8 EL des aufgefangenen Kirschsafte mit Speisestärke und Zucker verrühren. Restlichen Kirschsafte erhitzen, die Speisestärke einrühren, einmal aufkochen, bis die Masse andickt, Kirschen zugeben. Die Kirschgrütze abkühlen lassen, dann gleichmäßig auf dem Tortenboden verteilen. Den zweiten Boden auflegen, andrücken.
6. Die Sahne mit 2 Päckchen Sahnesteif steif schlagen und ein Drittel davon für die Garnitur kalt stellen. Den Schmant und die Zitronenschale unter die restliche Sahne ziehen. Die Hälfte der Creme gleichmäßig auf dem zweiten Tortenboden verteilen. Den dritten Boden auflegen und andrücken.

7. Restliche Creme gleichmäßig auf und um die Torte streichen. Mit Borkenschokolade garnieren. Beiseitegestellte Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und zwölf Tupfen auf die Tortenoberfläche spritzen, mit Belegkirschen garnieren. Torte vor dem Servieren 3-4 Std. kalt stellen.