

Rezept

Kleine Schwarzwälder

Ein Rezept von Kleine Schwarzwälder, am 09.09.2024

Zutaten

3 Eier (Größe M)	75 g Zucker
60 g Mehl	20 g Speisestärke
20 g dunkles Kakaopulver	5 Blatt Gelatine
250 g Sahne	3 EL Kirschegeist
250 g entsteinte Sauerkirschen (aus dem Glas)	100 ml Kirschsafte (möglichst ungesüßt)
100 g Gelierzucker 1:1	Schokospäne zum Bestreuen
16 Cocktailkirschen oder schöne	Sauerkirschen mit Stiel
1 quadratischer Back- und Dekorierrahmen (ca. 15 × 15 cm) oder	1 quadratische Springform
1 Spritzbeutel mit Lochtülle	Backpapier

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 16 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Backblech mit Papier belegen. Für den Biskuit Eier mit Zucker in ca. 5 Min. schaumig schlagen. Mehl mit Stärke und Kakao mischen, über den Ei-Schaum sieben und unterheben. Quadratischen Rahmen auf das Blech setzen. Den Teig einfüllen und im heißen Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen. Biskuit aus dem Ofen nehmen, auf ein Kuchengitter stürzen und abkühlen lassen. Papier entfernen.
2. Für die Sahne 2 Blatt Gelatine ca. 5 Min. in kaltem Wasser einweichen. Sahne steif schlagen. Den Kirschegeist erwärmen. Gelatine ausdrücken und darin auflösen. Mischung abkühlen lassen, dann unter die geschlagene Sahne heben.
3. Biskuitboden waagrecht halbieren. Eine Hälfte in den Backrahmen legen, knapp zwei Drittel der Sahne daraufstreichen. Restliche Sahne kühlstellen. Boden mit Sahne ebenfalls mind. 1 Std. kühl stellen.
4. Inzwischen restliche Gelatine (3 Blatt) einweichen. Kirschen aus dem Glas gut abtropfen lassen und mit dem Kirschsafte fein pürieren. Mit dem Gelierzucker aufkochen und ca. 4 Min. unter Rühren sprudelnd kochen lassen. Topf vom Herd nehmen, Gelatine im Kirschpüree auflösen. Kirschegelee in 1-2 Std. komplett abkühlen und leicht gelieren lassen. Dann auf die fest gewordene Sahne in die Form füllen und gleichmäßig darauf verteilen. Übrigen Biskuitboden daraufsetzen.
5. Restliche Sahne in einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben, 16 gleich große Tupfen auf den Biskuit spritzen und mit Schokospänen bestreuen. Auf jeden Tupfen je 1 Kirsche setzen. Torte erneut 1 Std. kühl stellen.

6. Torte aus dem Rahmen oder der Form lösen und mit einem Säge- oder Elektromesser in 16 gleich große Stücke schneiden.