Küchen Götter
GU Rezepte

Rezept

# Schwarzwälder Kirschtorte

Ein Rezept von Schwarzwälder Kirschtorte, am 11.11.2026

## Zutaten

| | |
|---|---|
| **50 g** | Butter |
| **200 g** | Zucker |
| **50 g** | Speisestärke |
| **500 g** | Sauerkirschen |
| | ¼ l Kirschnektar |
| **1 Stange** | Zimt |
| **800 g** | Sahne |
| **50 g** | Raspelschokolade (Zartbitter) |
| **7** | Eier (M) |
| **150 g** | Mehl |
| **50 g** | Kakaopulver |
| **1** | gehäufter EL Speisestärke |
| **10 EL** | Zucker |
| **8 EL** | Kirschwasser |
| **1 Pck.** | Sahnesteif |
| | Spritzbeutel mit großer Lochtülle |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Springform von 26 cm Ø (14 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 450 kcal

## Zubereitung

1. Den Ofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Den Boden der Form mit Backpapier auslegen. Die Butter schmelzen. Die Eier trennen. Die Eiweiße steif schlagen. Die 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 Kakaopulver daraufsieben und mit einem Schneebesen locker unterheben. Die flüssige Butter unter die Masse ziehen. Den Teig in die Form füllen. Im Ofen 30-35 Min. backen. Den Biskuitboden auskühlen lassen.

2. Für Füllung und Verzierung die Kirschen abspülen, trocken tupfen und 14 schöne Kirschen für die Verzierung beiseitelegen. Den Rest entsteinen. Die Speisestärke und 4 EL Kirschnektar verrühren. Übrigen Kirschnektar, 4 EL Zucker und Zimtstange aufkochen. Kirschen zugeben und aufkochen. Angerührte Stärke einrühren und kurz aufkochen. Den Zimt entfernen und die Kirschen abkühlen lassen.

3. Den Biskuit aus der Form lösen. Das Backpapier abziehen und den Boden zweimal waagerecht durchschneiden. Den unteren Tortenboden in die Springform legen, mit 3 EL Kirschwasser beträufeln. 500 g Sahne und 3 EL Zucker steif schlagen. Die Sahne in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen. Auf den unteren Boden drei Sahneringe spritzen und die Zwischenräume mit der Hälfte der angedickten Kirschen füllen.

4. Den mittleren Boden daraufsetzen. Mit 3 EL Kirschwasser beträufeln und mit der restlichen Sahne drei Sahneringe daraufspritzen. Dann die Zwischenräume mit den restlichen Kirschen füllen. Den dritten Boden darauflegen, leicht andrücken und mit dem übrigen Kirschwasser tränken.

5. Die übrige Sahne mit restlichem Zucker und Sahnesteif steif schlagen. Die Torte damit ringsum einstreichen und den Rand mit 14 Sahnetupfen und übrigen Kirschen verzieren. Mit Raspelschokolade bestreuen und die Torte mindestens 2 Std. in den Kühlschrank stellen.