

Rezept

Schwarzwälder Kirschtorte im Miniformat

Ein Rezept von Schwarzwälder Kirschtorte im Miniformat, am 24.06.2026

Zutaten

FÜR DEN BISKUITTEIG:

4 Eier (M)	80 g Zucker
75 g Mehl	25 g Speisestärke
25 g Kakaopulver	

FÜR DIE FÜLLUNG:

1 Glas Schattenmorellen (370 g Abtropfgewicht)	4 TL Speisestärke
1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker	350 g Sahne
½ EL Puderzucker	2 - 3 EL Kirschwasser (nach Belieben)

AUSSERDEM:

Butter für die Form	Raspelschokolade zum Verzieren
---------------------	--------------------------------

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform (18 cm Ø, 6 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 450 kcal

Zubereitung

1. Am Vortag für den Biskuit den Backofen auf 180° vorheizen. Den Boden der Form einfetten. Die Eier trennen. Zuerst die Eiweiße steif schlagen, dann den Zucker, die Eigelbe und 2 TL Wasser untermischen. Mehl mit Speisestärke und Kakao mischen und darüberstäuben. Alles vorsichtig unterheben.
2. Teig in der Form glatt streichen. Im Ofen (Mitte) ca. 30 Min. backen. Stäbchenprobe machen: Sobald an einem Holzstäbchen kein Teig mehr klebt, ist der Kuchen fertig. Tortenboden in der Form erkalten lassen, herauslösen und über Nacht stehen lassen.
3. Am nächsten Tag den Boden zweimal quer durchschneiden. Für die Füllung die Kirschen abtropfen lassen, Saft auffangen. Speisestärke mit wenig Saft verrühren. Übrigen Saft mit Vanille- zucker in einem Topf zum Kochen bringen. Speisestärke dazu- geben und unter Rühren einmal aufkochen, bis der Saft andickt. Vom Herd ziehen. 10 schöne Kirschen zum Verzieren beiseite- stellen, die restlichen unter den Saft mischen. Abkühlen lassen.
4. Sahne mit Puderzucker steif schlagen. Untersten Teigboden mit der Kirschmasse bestreichen. Zweiten Boden auflegen, nach Belieben mit Kirschwasser beträufeln und ca. ein Drittel der Sahne darauf verstreichen. Den letzten Boden darauflegen und die Torte mit der übrigen Sahne überziehen. Mit Kirschen und Raspelschokolade verzieren.