

Rezept

Schwarzwälder Kirschtorte mit Marzipanbiskuit

Ein Rezept von Schwarzwälder Kirschtorte mit Marzipanbiskuit, am 28.06.2026

Zutaten

FÜR DEN MARZIPANBISKUIT:

40 g Butter	4 Eigelb (Größe M)
150 g Marzipanrohmasse	5 Eier (Größe M)
150 g Zucker	Salz
1 Msp. abgeriebene Bio-Zitronenschale	110 g Mehl (Type 405)
25 g Speisestärke	1 EL Kakaopulver (10 g)

FÜR DEN MÜRBETEIG:

50 g weiche Butter	25 g Zucker
Salz	1 Eigelb (Größe M)
75 g Mehl (Type 405)	1 Msp. Backpulver
1 Msp. abgeriebene Bio-Zitronenschale	

ZUM TRÄNKEN:

35 g Zucker	6 cl Kirschwasser
--------------------	--------------------------

FÜR DIE FÜLLUNG:

3 Blatt Gelatine (4,5 g)	400 g Sahne
1/2 Vanilleschote	2 Eigelb (Größe M)
2 EL Milch (30 ml)	50 g Zucker
3 cl Kirschwasser	30 g Zartbitterkuvertüre
150 g Sauerkirschen (aus dem Glas, abgetropft)	

ZUM TRÄNKEN:

300 g Sahne	2 Blatt Gelatine (3 g)
1 EL Zucker	50 g Zartbitterkuvertüre
6 kandierte Kirschen	

AUSSERDEM:

Mehl zum Arbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform oder 1 festen Tortenring (26 cm Ø, 12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 580 kcal

Zubereitung

1. Am Vortag für den Marzipanbiskuit den Backofen auf 190° vorheizen. Den Springformboden mit Backpapier auslegen. Die Butter zerlassen. Eigelbe und Marzipan mit den Quirlen des Handrührgeräts verrühren. Die ganzen Eier, Zucker, 1 Prise Salz und Zitronenschale hinzufügen und alles in 10-12 Min. hellschaumig schlagen. Mehl, Speisestärke und Kakao mischen, sieben und unter die Eimasse heben, dabei zum Schluss die abgekühlte Butter einlaufen lassen. Die Masse in die Springform füllen und im Ofen (Mitte) ca. 35 Min. backen. Am Ende der Backzeit mit der Trampolin- und Messerprobe prüfen, ob sie fertig gebacken ist. Den Biskuit auf Backpapier stürzen und am besten über Nacht, mindestens aber 2 Std. auskühlen und ruhen lassen.

2. Am Zubereitungstag für den Mürbeteig aus den angegebenen Zutaten einen Teig zubereiten und in Frischhaltefolie gewickelt 2 Std. kühl stellen.

3. Den Backofen auf 180° vorheizen. Den Teig auf der mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche zu einem Kreis mit 26 cm Ø ausrollen (mit dem Springformrand ausstechen). Den Mürbeteig auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech im Ofen (Mitte) 10-12 Min. backen.

4. Zum Tränken 100 ml Wasser mit dem Zucker aufkochen und abkühlen lassen. Das Kirschwasser unterrühren.

5. Für die Füllung die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Sahne ca. 15 Min. in das Tiefkühlgerät legen. Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Die Eigelbe mit Vanillemark, Milch und Zucker in einer Metallschüssel verrühren und über einem heißen Wasserbad zur Rose abziehen, das heißt, unter Rühren auf 85° erhitzen, bis die Masse leicht bindet. Vom Wasserbad nehmen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Das Kirschwasser untermischen und die Creme im kalten Wasserbad abkühlen lassen.

6. Die Kuvertüre hacken und in einer Metallschüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Die Sahne mit den Quirlen des Handrührgeräts oder der Küchenmaschine steif schlagen und unter die Eiercreme heben. Ein Drittel der Sahnecreme mit 20 g Kuvertüre mischen.

7. Den Biskuit horizontal zweimal durchschneiden, so dass drei Böden entstehen. Den Mürbeteig mit der restlichen Kuvertüre bestreichen und einen Biskuitboden daraufsetzen. Einen Tortenring um den Rand legen. Den Boden mit einem Drittel der Tränkflüssigkeit beträufeln. Die abgetropften Kirschen darauf verteilen und die Schokosahne darüber verstreichen. Einen weiteren Biskuitboden daraufsetzen und mit einem weiteren Drittel der Tränkflüssigkeit beträufeln. Die restliche Sahnecreme darauf verteilen und mit dem dritten Boden bedecken. Die übrige Tränkflüssigkeit darauf verteilen und die Torte im Kühlschrank 2 Std. durchziehen lassen.

8. Für die Deko die Sahne ca. 15 Min. in das Tiefkühlgerät legen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Sahne steif schlagen und den Zucker untermischen. Die ausgedrückte Gelatine mit 1 EL Wasser erhitzen, bis sie sich aufgelöst hat, und unter die Sahne rühren.

9. Den Tortenring entfernen. Die Torte rundherum mit Sahne betreichen und den Rand mit einem gezackten Teigschaber »kämmen«. Die restliche Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und oben am Rand entlang 12 Sahnerosetten spritzen. Von der Kuvertüre mit einem scharfen Messer feine Späne abhobeln und auf die Torte streuen. Die kandierten Kirschen halbieren und auf jede Sahnerosette 1 Kirschenhälfte setzen.