

Schwarzwälder Kirschtorte – ein traumhafter Klassiker



Zubereitung: 1 Std. 10 min
Backzeit: 25 bis 30 min
Wartezeit: 1 Std. 10 min
Zeit insgesamt: 2 Std. 50 min

Zutaten für eine 26 cm Torte:

Für den Biskuit:

7 Eier (zimmerwarm!)
1 Prise Salz
230 g Zucker
1 TL Vanilleextrakt
160 g Mehl
40 g Kakao
50 g Speisestärke
½ TL Backpulver
60 g zerlassene Butter

Für die Kirschfüllung:

1 Glas Sauerkirschen
50 g Speisestärke (falls ohne Alkohol: nur 45 g Stärke)
1 Prise Zimt
½ ausgepresste Zitrone
60 g Zucker
20 ml Kirschwasser (optional)

Für die Kuchentränke:

ohne Alkohol: 50 ml Kirschsafte
mit Alkohol: 50 ml Kirschwasser

Für die Sahnefüllung:

600 ml Sahne
6 TL San apart oder 2,5 Pck. Sahnesteif
20 g Zucker
1 Prise gemahlene Vanille oder 1 Pck. Vanillezucker

Für die Dekoration:

400 g Sahne
4 TL San Apart oder 2 Pck. Sahnesteif
12 bis 16 Sauerkirschen (je nachdem, ob ihr die Torte in 12 oder 16 Stücke einteilt)
Schokosplitter

Besonderes Werkzeug:

Handrührgerät oder Küchenmaschine mit Schneebesen
Sieb
26 cm Tortenring mit einer Höhe von 10 cm
Tortenschneidhilfe
Spritzebeutel mit Sterntülle

Zubereitung:

1. Tag:

Den Backofen auf 190 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Einen Tortenring mit Backpapier einkleiden, sodass später kein Teig auslaufen kann.

Die Butter zerlassen. Die Eier trennen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. In einer anderen Rührschüssel die Eigelbe mit dem Zucker und der Vanille mindestens 5 min weißcremig rühren. Anschließend die trockenen Zutaten wie Mehl, Kakao, Speisestärke und Backpulver vermischen und in die Eiermischung hineinsieben. Alles ganz kurz miteinander verrühren bis keine Teignester mehr zu sehen sind. Danach den Eischnee auf zwei Mal dazugeben und sorgfältig mit einem Schneebesen oder Teigschaber unterheben. Zum Schluss die zerlassene Butter dazu gießen und ebenfalls kurz unterrühren. Den Teig in die vorbereitete Form füllen und bei mittlerer Schiene etwa 25 bis 30 min backen. Stäbchenprobe nicht vergessen!

Nach dem Backen den Tortenboden auf einem Kuchengitter 15 min lang abkühlen lassen. Anschließend den Tortenring mit einem Messer lösen und das Backpapier entfernen. Den Tortenboden so nun vollständig erkalten lassen.

Falls der Boden erst am Folgetag weiter verarbeitet wird, noch in etwas Frischhaltefolie wickeln und bis zur Verarbeitung ruhen lassen. So lässt er sich super waagrecht durchschneiden.

2. Tag:

Den Tortenboden zwei Mal waagrecht durchschneiden, das funktioniert am besten mit einer Tortenschneidhilfe oder mit einem langen Messer. Den ersten Boden auf eine Etage setzen und einen Tortenring darum spannen.

Die Sauerkirschen über ein Sieb geben, den Saft dabei direkt in einem Topf auffangen. 12 bis 16 Sauerkirschen (je nachdem wie viele Stücke ihr später haben möchtet) beiseite legen und auf einem Krepppapier abtropfen lassen. Wer die alkoholfreie Variante bevorzugt, sollte nun etwa 50 ml Kirschsafte abnehmen und beiseite stellen.

Zum Kirschsafte im Topf kommt nun noch die Speisestärke, Zimt, Zitronensaft, Zucker und optional Kirschwasser hinzu. Alles mit einem Schneebesen glattrühren. Nun die Herdplatte auf vollste Stufe stellen und die Kirschmasse immer kräftig mit einem Schneebesen rühren, sodass keine Klümpchen entstehen. Sobald es wie ein Pudding eindickt, den Topf vom Herd nehmen und die Sauerkirschen einrühren.

Auf den untersten Tortenboden nun mit einem Löffel oder Pinsel etwas Kirschwasser/Kirschsafft träufeln und die Kirschmasse darüber geben. Die Kirschen so darauf geben, dass ein kleiner Rand von 1 cm frei bleibt. Das ganze wandert nun für etwa 10 min in den Kühlschrank, damit die Kirschmasse fest wird.

In der Zwischenzeit die Sahnefüllung vorbereiten. Hierfür die Sahne kurz verrühren. Anschließend das Sahnesteifmittel, den Zucker und die Vanille hinzugeben und steif schlagen.

Die Hälfte der Sahne auf die Kirschmasse geben und glatt streichen. Anschließend den zweiten Tortenboden darauf geben. Den Boden erneut tränken. Die restliche Sahne darauf verteilen und danach den letzten Tortenboden andrücken. Den Boden wieder mit der restlichen Tränke beträufeln. Die Torte muss nun mindestens 1 Stunde im Kühlschrank gelagert werden, damit die Sahne schön fest und kalt wird.

Für die Dekoration die Sahne mit dem Sahnesteifmittel steif schlagen. Einen Teil der Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Den Tortenring vorsichtig mit einem Messer lösen. Die Torte mit Sahne einstreichen. Mit der Sahne aus dem Spritzbeutel 12 bis 16 kleine Tupfer am Rand der Oberseite aufspritzen. Die Kirschen auf den Sahnehauben leicht andrücken. Mit Schokosplittern den Rand und die Mitte der Oberseite dekorieren.

Die Torte nun noch bis zum Verzehr kalt stellen, mindestens 2 Stunden, am besten jedoch über Nacht.

Viel Spaß beim Nachbacken und einen guten Appetit!

Eure Sarah ♥