

Schwarzwälder Kirschtorte

Zutaten:

Bisquitboden:

- * 250g Zucker
- * 300g Mehl
- * 2 EL Kakaopulver
- * 7 Eier

Füllung:

- * 1,2 Ltr. Sahne
- * 50g Zucker
- * 3 Tütchen Sahnesteif (oder 3 Blatt Gelatine)
- * 400g Sauerkirschen
- * 1/4 l Kirschsafft (z.B. von Sauerkirschen)
- * 4 gestrichene EL Mondamin
- * 50-100ml Kirschwasser

Verzierung:

- * Kaiserkirschen
- * Schokoraspel bzw. gehobelte Kouvertüre

Zubereitung:

Zubereitung des Bisquitbodens:

Eier und Zucker ca. 15 Minuten in Küchenmaschine schaumig rühren. Mehl, Kakao-Pulver sieben und vorsichtig unter die Masse heben. In einer Ringform im Backofen ca. 30 min bei 180-200°C backen. Damit der Boden gleichmäßig hoch wird, zum Auskühlen auf den Kopf stellen. Der Boden ist besser zu verarbeiten, wenn Sie diesen am Vortag backen. Alternativ können Sie bei Ihrem Konditor auch einen Boden kaufen.

Fertigstellung der Kirschtorte:



Den Boden in 3 gleiche Teile schneiden. Die gut gekühlte Sahne mit dem Zucker steif schlagen. Wird die Torte innerhalb eines Tages serviert, benötigen Sie keine weiteren Zusätze. Soll Sie später serviert werden, empfehlen wir Sahnesteif oder Gelatine (zur steifen Sahne) hinzuzugeben. 1/4 l Kirschsafft aufkochen, das in etwas Kirschsafft aufgelöste

Mondamin dazugeben und unter rühren noch mal aufkochen. Vom Herd nehmen, Sauerkirschen einrühren und abkühlen lassen. Noch ca. 20 ml Kirschwasser einrühren und dann gleichmäßig auf dem unteren Boden verteilen.

Eine Schicht Sahne auf die Kirschen verteilen, den zweiten Boden darauf legen, leicht andrücken, mit Kirschwasser beträufeln (nicht sparen!) und mit einer Schicht Sahne belegen. Danach den dritten Boden auflegen und ebenfalls mit Kirschwasser beträufeln. Nun den Spritzbeutel mit Sahne füllen. Die restliche Sahne auf dem obersten Boden und am Rand gleichmäßig verstreichen. Jetzt Kuvertüre mit stumpfen Messer an die Torte schaben bzw. Schokoraspel anwerfen. Mit dem Spritzbeutel Rosetten aufspritzen und mit Kaiserkirschen verzieren. Torte vor dem Servieren gut kühlen!

Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen!

www.schwarzwald-geniessen.de



Haben Sie Lust auf einen Urlaub im Schwarzwald bekommen? Möchten Sie ein Stück Schwarzwälder Kirschtorte dort genießen, wo sie ihren Ursprung hat? Dann ist www.schwarzwald-geniessen.de die richtige Adresse für Sie. Hier finden Sie alles Wissenswerte über eine der schönsten Regionen Deutschlands. Ausgewählte Unterkünfte, exklusive Restaurants und vielfältige Freizeit- und Kulturtipps warten darauf, von Ihnen entdeckt zu werden.