# HOCHZEITSTORTE MIT STURMWAFFEL / NAKED SCHWARZWÄLDER KIRSCH **TORTE**





Diese Schwarzwälder Kirsch Torte vereint eine klassische Torte mit der modernen Zeit. Innen besteht sie aus zwei verschiedenen Kuchenböden - einmal Schoko und einmal mit Kokosblütenzucker. Gefüllt werden diese Kuchenböden mit einer leckeren Kirschfüllung und einer Sahne Quark Creme. Außen wird die Torte nur mit einer dünnen Schicht eingestrichen, sodass die Böden noch leicht durchschimmern. Zur Dekoration außen werden Schokoröllchen an die Torte gedrückt und frische Kirschen auf die Oberfläche gelegt. Naked Schwarzwälder Kirsch Torte als Blackforest Naked Cake. Die ideale Hochzeitstorte.







30 Minuten



Temperatur + Heizart 180 °C O/U



Kühlzeit

5 Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform: rund Durchmesser: 20 cm

#### **VORBEREITUNG**

Stelle 2 Backringe mit 20cm Durchmesser auf ein mit Dauerbackfolie belegtes Lochblech. Heize den Ofen auf 180°C O/U vor.



Insgesamt werden 2 Kuchenböden benötigt: ich habe einen Schoko Biskuit und einen hellen mit Kokosblütenzucker gebacken. Wenn du magst kannst du aber auch 2 Schokoböden backen.

# **BISKUIT**

Schlage die Eier gemeinsam mit dem Zucker, Salz und Vanilleextrakt etwa 15-20 Minuten cremig. Die Masse sollte sehr voluminös werden - so wird der Biskuit später super luftig locker. Siebe anschließend vorsichtig das Mehl (oder bei dem Schoko Biskuit Mehl+ Kakao) auf die Masse und hebe es mit einem Schneebesen unter. Achte darauf, dass du nur langsam und sehr vorsichtig von außen nach innen unterhebst. Sonst wird zu viel Luft aus dem Teig wieder rausgerührt und der Kuchen wird nicht so schön locker. Füllen den Teig nun in den Backring ein und streiche ihn vorsichtig glatt. Backe ihn anschließend sofort im vorgeheizten Ofen für 28-30 Minuten. Nimm den Kuchenboden aus dem Ofen heraus und lasse ihn 5 Minuten abkühlen. Löse dann den Backring mit einem Tortenringmesser ab und lasse ihn vollständig abkühlen.

#### KIRSCHFÜLLUNG

Gib den Saft der Sauerkirschen in einen Kochtopf und verrühre ihn mit dem Zucker, Zitronensaft, Vanilleextrakt und der Stärke klümpchenfrei. Lasse die Masse nun bei mittelhoher Hitze einmal aufkochen und eindicken. Füge die Kirschen hinzu und rühre sie ein. Lasse die Füllung nun abkühlen.

### **SAHNECREME**

Verrühre den Quark mit dem Puderzucker und Vanilleextrakt. Füge dann langsam die Sahne hinzu und schlage die Creme mit Sanapart steif. Fülle die Creme in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle.

BISKUIT	DUNKEL:

	<b>4</b> Eier		
1	<b>Pr.</b> Salz		
100	<b>0 g</b> Zucker		
	<b>0 g</b> Mehl		
30	<b>0 g</b> Kakao		
1/2	<b>TL</b> Tonka Wonka		
BISKUIT HELL:			

BISKUIT HELL:		
4 Eier		
<b>100 g</b> Koko	osblütenzucker	
<b>1 Pr.</b> Salz		
½ TL Vani	lleextrakt	
<b>100 g</b> Meh	ıl	
KIRSCHFÜLLUNG:		

	Sait)
70 g	Zucker
1 Pr.	Zitrone (Abrieb)
1 TI	Vanilleevtrakt

1 Sauerkirsche (mit

#### 40 g Speisestärke

#### SAHNECREME:

<b>500 g</b> Quark
<b>400</b> g Sahne
<b>50 g</b> Puderzucker
<b>1 TL</b> Vanilleextrakt
<b>9 TL</b> San-apart

# HOCHZEITSTORTE MIT STURMWAFFEL / NAKED SCHWARZWÄLDER KIRSCH TORTE

®
allys

## **TORTE ZUSAMMENSETZEN**

Schneide die zwei Tortenöden jeweils einmal durch. Setze den ersten hellen Boden auf eine Tortenplatte. Spritze einen Cremering außen herum und fülle die Mitte mit einem Drittel von der Kirschfüllung. Bedecke die Oberfläche mit etwas Creme und setze einen dunklen Boden auf. Fülle diesen genau so. Lege wieder einen hellen Boden auf und verfahre wie beim ersten Boden. Setze den letzten Boden auf. Stelle die Torte für mindestens 1 Stunde kalt.

## **TORTE FERTIGSTELLEN**

Streiche die Creme außen am Rand und der Oberfläche dünn mit einer letzten Schicht Creme ein, sodass die Böden noch leicht durchschimmern. Ziehe mit einem Sparschäler Schokoröllchen von der Kuvertüre ab und drücke sie an die unteren Rand der Torte. Lege die Kirschen auf die Oberfläche. Stelle die Torte bis zum Verzehr, aber für mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

#### **DEKORATION:**

200 g	Kirschen	(frisch,
	mit Stiel)	

100 g Zartbitterkuvertüre