

SCHWARZWÄLDER KIRSCHTORTE



Hallo meine Lieben,

hier zeige ich euch mein absolutes Lieblings-Rezept für Schwarzwälder Kirschtorte.

Ich habe das Rezept von einem Meisterkonditor bekommen und muss sagen, dass es die leckerste Schwarzwälder Kirschtorte ist, die ich jemals gegessen habe. Nicht nur, dass der Biskuitboden der PERFEKTE Biskuit ist, sondern auch die Kirschcreme und die Sahne passen einfach perfekt dazu.

In meinem Video habe ich euch die Variante mit Kirschwasser gezeigt, aber natürlich könnt ihr das Kirschwasser auch ganz einfach durch Kirschsafte austauschen. So schmeckt die Schwarzwälder Torte nämlich auch wunderbar und Kinder dürfen dann problemlos mitessen.

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 26 cm

Höhe: 10 cm

ZUBEREITUNG BISKUIT

Die Eier mit dem Salz und dem Zucker etwa 20 Minuten cremig rühren bis die Masse fast steif ist. Die trockenen Zutaten (Mehl, Kakao, Stärke, Backpulver) mischen und sieben, zur Masse dazu geben und sehr vorsichtig unterheben. Die flüssige Butter ebenfalls vorsichtig unterheben.

In dem vorbereiteten Tortenring bei etwa 190 °C für 25-30 Minuten backen. Den Kuchenteig abkühlen lassen. Mit einem Tortenmesser 2 mal durchschneiden, so dass 3 Böden entstehen.

Den Kirschsafte mit einem Pinsel auf den 3 Böden verteilen und die Böden damit tränken.

Wasser und Zucker aufkochen und vom Herd nehmen. Kirschwasser hinzufügen und die drei Böden damit tränken.

KIRSCHFÜLLUNG

Kirschen abtropfen lassen und den Saft auffangen. Alle Zutaten außer den Kirschen in einem Topf verrühren und aufkochen, bis der Saft eingedickt ist. Dann die Kirschen hinzufügen und die Masse abkühlen lassen.

Den untersten Boden auf eine Tortenplatte setzen und die Kirschen mit einem Abstand von einem cm zum Rand kuppelförmig verteilen und kühl stellen. Einen Tortenring drum herum setzen.

SAHNEFÜLLUNG

Die Agartine mit 200 ml Wasser 2 Minuten lang kochen lassen und etwas abkühlen lassen.

Die Sahne mit dem Kirschwasser (oder ohne) und dem Zucker steif schlagen. Etwa 2 EL von der Sahne zur Agartine geben und verrühren. Anschließend erneut 4 EL Sahne zur Agartine geben und verrühren. Die Agartinesahne zur Sahne geben und unterheben.

BISKUITTEIG:

- 7 Eier (zimmerwarm)
- 240 g Zucker
- 1 Pr. Salz
- 150 g Mehl
- 50 g Kakao
- 50 g Speisestärke
- ½ TL Backpulver
- 60 g Butter (flüssig)

KUCHENTRÄNKE OHNE ALKOHOL:

- 100 ml Kirschsafte

KUCHENTRÄNKE MIT ALKOHOL:

- 20 g Zucker
- 20 g Wasser
- 100 ml Kirschwasser (alkoholisch)

KIRSCHFÜLLUNG:

- 1 Sauerkirsche
- 45 g Speisestärke
- 1 Pr. Zimt
- ½ Zitrone (Saft)
- 60 g Zucker

SCHWARZWÄLDER KIRSCHTORTE



Die Hälfte der Sahne auf den Kirschen verteilen, zweiten Tortenboden auflegen und restliche Sahne verteilen, mit dem Decke abdecken. Die Torte für mindestens 4 Stunden, aber besser über Nacht kühl stellen. Den Tortenring entfernen.

DEKORATION

Sahne mit San Apart steif schlagen. Mit einem Messer Schokospäne abziehen. Die Torte mit der Sahne einkleiden, mit den Schokospänen bedecken, Tupfer aufspritzen und die Belegkirschen darauf setzen.

Ich wünsche euch ganz viel Spaß mit dem Schwarzwälder Kirschtorte Rezept. Eure Sally <3

SAHNEFÜLLUNG:

- 700 ml** Sahne (kalt)
- 25 ml** Kirschwasser (nach Belieben)
- 65 g** Zucker
- 15 g** Agartine

DEKO:

- 300 g** Sahne (kalt)
- 2 TL** San-apart
- 200 g** Zartbitterkuvertüre
- Belegkirschen