

# Schwarzwälder Kirschtorte

## Für 16 Tortenstücke

Formen: Springform (Ø 28 cm), Tortenring  
Backzeit: ca. 25 Min.  
Standzeit: ca. 2 Std.

## Biskuitmasse

150 g Weizenmehl  
20 g Kakaopulver  
6 Eier  
150 g Zucker  
2 EL Wasser  
20 g flüssige Butter

## Kirschkompott

2 Gläser (à 720 ml)  
Schattenmorellen  
50 g Speisestärke  
100 g Zucker

## Sahnecreme

3 Blatt Gelatine  
300 ml Sahne  
50 g Zucker  
rote Lebensmittelfarbe  
2 EL Kirschwasser

## Außerdem

3 EL Kirschwasser  
1 EL Puderzucker  
200 ml Sahne  
rote Lebensmittelfarbe  
16 frische Kirschen oder  
Amarenakirschen  
100 g Schokoladenraspeln  
Dekokügelchen

1. Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Boden der Springform mit Backpapier auslegen.

2. Mehl und Kakaopulver mischen und sieben. Eier trennen. Eiweiß und 50 g Zucker mit einem Handrührgerät mit Rührbesen zu Schnee schlagen. Eigelbe mit restlichem Zucker schaumig aufschlagen. Maximal ein Drittel des Eischnees mit einem Teigschaber unter die Eigelbmasse rühren. Den Rest im Wechsel mit der Mehl-Kakao-Mischung vorsichtig unterheben. Zum Schluss Wasser sowie flüssige Butter einrühren. Den Teig in die Form füllen und auf dem Rost auf mittlerer Schiene ca. 25 Min. backen. Aus der Form lösen, stürzen, Backpapier abziehen und vollständig auskühlen lassen. Den Boden einmal quer durchschneiden, sodass zwei Tortenböden entstehen.

3. Kirschen in einem Sieb abtropfen lassen, Saft auffangen und 300 ml davon abmessen. Speisestärke mit Zucker sowie 100 ml Kirschsaft anrühren und unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen aufkochen, bis der Guss klar wird. Von der Kochstelle nehmen, Kirschen vorsichtig unterheben und zur Seite stellen.

4. Gelatine ca. 10 Min. in kaltem Wasser einweichen. Sahne mit einem Handrührgerät mit Rührbesen leicht aufschlagen, Zucker zugeben und weiterschlagen, bis sie leicht fest ist. Gelatine ausdrücken, in einem Topf vorsichtig erwärmen und unter Rühren auflösen. Einige Tropfen Lebensmittelfarbe, Kirschwasser und 1 EL Sahne unterrühren und unter die restliche geschlagene Sahne heben.

5. Einen Tortenring um eine der beiden Bodenhälften legen und mit Kirschkompott bedecken. Den zweiten Biskuit darauf legen und leicht andrücken. Restlichen Kirschsaft mit Kirschwasser und Puderzucker glatt rühren und den Boden damit tränken. Die Sahnecreme mit Kirschwasser darüber geben und glatt streichen. Die Torte für mindestens 2 Std. kalt stellen. Anschließend aus dem Ring lösen.

6. Sahne mit einigen Tropfen Lebensmittelfarbe aufschlagen und den Tortenrand damit einstreichen. Zum Schluss mit Sahnetupfer, Schokoraspeln und Dekokügelchen verzieren.

### Mein Tipp

Mut zur Farbe! Die etwas altbackene Schwarzwälder Torte im neuen, pinken Gewand. Das Durchschneiden des Bodens geht einfacher, wenn man ihn zunächst ca. 1 cm tief ringsum einschneidet und dann mit einem Küchenfaden gleichmäßig ziehend teilt.

