



# Leckere Torte mit Schokoböden, Sahne & Kirschen



## Zutaten

### Für den Teig:

150 g	Mehl
50 g	Speisestärke
½ TL	Backpulver
240 g	Zucker
60 g	zerlassene Butter
50 g	Kakao
1 Prise	Salz
100 ml	Kirschsafte
7	Eier, Zimmertemperatur

### Für die Kirschfüllung:

45 g	Speisestärke
½	Zitrone, Saft
1 Glas	Sauerkirschen
60 g	Zucker
1 Prise	Zimt

### Für die Sahnefüllung:

9 Blätter	Gelatine
65 g	Zucker
	Wasser
700 ml	kalte Schlagsahne

### Für die Dekoration:

300 g	Sahne
100 g	Belegkirschen
1 Pck.	Sahnesteif
250 g	Zartbitterschokolade
200 g	Zartbitter-Kuvertüre

### Sonstiges:

1	verstellbaren Tortenring (26 cm Durchmesser)
1	Spritzbeutel mit Sterntülle

## Rezeptinfo

### Zutaten für 12 Portionen

Zubereitungszeit: 1 Std. + 3 Std. Kühlzeit + 30 Min. Backzeit

pro Portion: 3242 kJ, 774 kcal, 97,6 g Kohlenhydrate, 13,9 g Eiweiß, 38,5 g Fett, 220 mg Cholesterin, 4,98 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € € €



## Zubereitung

Die Schwarzwälder Kirschtorte ist einfach ein echter Tortenklassiker. Ob sie aber wirklich aus dem Schwarzwald kommt, ist bisher nicht bestätigt. Mittlerweile ist die leckere Schwarzwälder Kirschtorte jedenfalls auf der ganzen Welt bekannt. Auch wenn die hübsche Torte wie ein Kunstwerk aussieht, kann man sie ganz easy selber machen. Die Schokoladenbiskuitböden machen wir aus Mehl, Kakao, Stärke, Backpulver und Butter. Für die perfekte Schwarzwälder Kirschtorte brauchen wir aber natürlich auch eine Kirsch- und Sahnefüllung, die mit wenigen Zutaten schnell selbstgemacht ist. Die Tortenböden werden mit etwas Kirschsafte getränkt und dann abwechselnd mit der Sahne- und der Kirschfüllung geschichtet. Zum Schluss muss die Schwarzwälder Kirschtorte nur noch mit selbstgemachten Schokoladenspänen, Sahne und Kirschen hübsch dekoriert werden. Probier's mal aus, so geht's:

### Step 1:

Zuerst musst du die Eier mit dem Salz und dem Zucker so lange cremig rühren bis die Masse weiß und fast steif ist. Dann mischst du Mehl, Kakao, Stärke und Backpulver und siebst alles zur Masse. Alles sehr vorsichtig unterheben und die flüssige Butter einrühren. Als nächstes stellst du einen Tortenring auf ein Backblech mit Backpapier und füllst die Biskuitmasse hinein. Bei 190°C für 25-30 Minuten backen. Wenn der Teig nicht mehr an einem Zahnstocher klebt, ist er fertig. Den Kuchenteig gut abkühlen lassen.

### Step 2:

Anschließend schneidest du den fertigen Kuchen mit einem Tortenmesser in zwei gleich große Böden. Jetzt kannst du mit einem Pinsel den Kirschsafte auf den Böden verteilen und sie damit tränken.

### Step 3:

Für die Kirschfüllung musst du zuerst die Kirschen abtropfen lassen und den Saft auffangen. Dann alle Zutaten außer den Kirschen in einem Topf verrühren und kurz aufkochen lassen, bis die Flüssigkeit dick wird. Jetzt gibst du die Kirschen hinzu und lässt die Masse abkühlen.

### Step 4:

Für die Sahnefüllung zuerst die Gelatine in etwas Wasser für ca. 5 Minuten einwirken lassen, dann ausdrücken und in einem Topf erwärmen. Die Sahne mit dem Zucker steif schlagen. Dann gibst du 2 EL von der Sahne zur aufgelösten Gelatine und verrührst beides miteinander. Dann erneut 4 EL Sahne zur Gelatine geben und wieder verrühren. Nun gibst du die Mischung zur restlichen Sahne und verrührst alles.

### Step 5:

Jetzt kannst du den untersten Boden auf eine Tortenplatte setzen. Die Kirschmasse wird mit einem Abstand von einem Zentimeter zum Rand auf dem Boden verteilt. Lege am besten wieder den Tortenring um den Boden. Jetzt verteilst du die Sahnefüllung auf der Kirschsicht. Alles mit dem zweiten Boden abdecken. Stelle die Torte für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank.

**Step 6:**

Für die Schokoladenrinde, die Kuvertüre über einem Wasserbad schmelzen, auf ein Backpapier fließen lassen und dünn ausstreichen. Das Backpapier zusammenrollen und für 20 Minuten in das Tiefkühlfach legen. Für die Dekoration schlägst du Sahne mit dem Sahnesteif auf und stellst die Sahne kühl. Mit einem Messer kannst du Schokospäne von der Schokoladentafel abziehen. Dann nimmst du die Torte aus der Kühlung und entfernst den Tortenring. Den Kuchen mit der Sahne einstreichen und mit den Schokospänen die Decke bedecken. Dann kannst du kleine Tupfer mit einem Spritzbeutel aufspritzen und die Belegkirschen daraufsetzen. Zum Schluss brichst du die Schokoladenrinde in grobe Stücke und setzt sie an den Tortenrand.