

Schwarzwälder Kirschtörtchen:

Für eine 15cm ø Springform

Mürbeteigboden

- 38g Zucker
- 53g kalte Butter
- 83g Mehl
- 20g verquirltes Ei oder 1 Eigelb

Schokoladenbiskuit

- 4 ½ Eier Gr. M oder 4 Eier Gr. L
- 150g Kristallzucker
- 1 Pr. Salz
- 1 Pck. Vanillezucker oder 1 TL Vanilleextrakt
- 67g Mehl
- 37g Speisestärke
- 45g dunkler Backkakao
- 1 TL Backpulver

Tränke

- 1 gestrichener EL Zucker
- 150ml Sauerkirschsaft
- 15ml Kirschwasser

Kirschfüllung

- 1 Glas Sauerkirschen
- 190ml Sauerkirschsaft (von den Sauerkirschen)
- 2 gehäufte EL Speisestärke
- 20g Zucker
- 1 Pr. Zimt
- 15ml Kirschwasser

Sahnefüllung

- 5 Blatt Gelatine
- 750ml Sahne mit mind. 32% Fett, besser 35% (Creme Double)
- 75g Puderzucker
- 1 TL Vanilleextrakt
- 15ml Kirschwasser
- 30ml Wasser

Garnitur

- Etwas dunklen Kakao
- 1-2 EL Schokoladenraspeln oder 50g geriebene Zartbitterkuvertüre

Anleitung:

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze oder 160 °C Umluft vorheizen. Die Eier mit Zucker, Vanille und der Prise Salz etwa 15 Minuten in der Küchenmaschine aufschlagen. Die trockenen Zutaten sieben und portionsweise und mit Gefühl vorsichtig unter den luftigen Eischnee heben. Je nach Ofen ca. 30-45 Minuten backen (ich empfehle eine Stäbchenprobe nach 30 Minuten zu machen). Den fertig gebackenen Biskuit aus dem Ofen nehmen und bei Zimmertemperatur etwas abkühlen, dann im Kühlschrank vollständig auskühlen lassen.

Die Zutaten für den Mürbeteig alle zügig miteinander verkneten, eine Platte Kugel formen und auf einem Stück Backpapier auf etwa 20cm ø ausrollen, dann z.B. mit Hilfe der Backform und einen Pizzaroller bzw. einem scharfen Messer einen 16 cm ø Kreis ausschneiden. Den ausgestochenen Kreis auf Backpapier auf ein Backblech setzen und für ca. zehn bis zwölf Minuten im noch heißen Ofen ausbacken.

Für die Kirschfüllung zunächst die sechs schönsten Sauerkirschen für die Verzierung auslesen oder noch schöner: frische Kirschen parat haben. Den Saft der Sauerkirschen mit Hilfe eines Siebs auffangen. Von diesem dann 190ml mit der Stärke, dem Zucker und Zimt in einem kleinen Topf aufkochen und andicken lassen. Den Topf von der Platte ziehen und die

restlichen gut abgetropften Kirschen unterheben. Alles abkühlen lassen und das Kirschwasser unterrühren. Bis zur Verwendung in den Kühlschrank stellen – das Kompott sollte bei Zusammenbau des Törtchens kühl sein!

Für die Tränke den Zucker und weitere 150ml aufgefangenen Kirschsafte in einer kleinen Schüssel verrühren und in der Mikrowelle kurz erhitzen, damit sich der Zucker besser auflösen kann. Etwa 15ml Kirschwasser (wer möchte auch mehr!) unterrühren und ebenfalls vollständig auskühlen lassen.

Für die Sahnefüllung Gelatine in kaltem Wasser ca. fünf Minuten einweichen lassen. Die Sahne mit dem Zucker und der Vanille (nicht zu) steif schlagen. Die eingeweichte Gelatine gut ausdrücken und in einer kleinen Schüssel in der Mikrowelle bei mittlerer Wattzahl oder im kleinen Topf bei niedriger Temperatur auflösen. Das Kirschwasser und das Wasser nach und nach (!) mit einem kleinen Schneebesen, in die nur noch lauwarmer aufgelöste Gelatine rühren, dann ungefähr ein Viertel der geschlagenen Sahne ebenfalls zügig und gleichmäßig mit Hilfe des Schneebesens unterrühren. Nach dieser Angleichung den Rest der geschlagenen Sahne mit einem Spatel unter die Gelatine-Sahnemischung ziehen. Etwa ein Viertel der Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und kühl stellen. Die restliche Sahne in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (ca. 8mm ø) füllen.

Aufbau des Törtchens: Den Biskuit vorsichtig aus der Form befreien und in drei gleichmäßig hohe Scheiben teilen. Den Mürbeteigboden mit etwas Kirschmarmelade oder mit etwas des Kirschkompottgelees bestreichen und den ersten Biskuitboden darauf portionieren und leicht andrücken. Mit Hilfe eines Pinsels etwas Tränke auf den Boden geben, dann mit der Hälfte des Kirschkompotts bestreichen und die Hälfte der Sahne (Spritzbeutel mit Lochtülle) kreisförmig aufspritzen. Den zweiten Boden auflegen und genauso verfahren. Den dritten Boden aufsetzen, nur noch ein wenig mit der Tränke bestreichen und mit etwas Kakao besieben. Anschließend gleichmäßig sechs Sahnerosen (Spritzbeutel mit Sterntülle) aufspritzen, die aufgehobenen Garnitirkirschen auf die Spitze der Sahnerosen legen und zuletzt ein paar Schokoraspeln in die Mitte der Sahnerosen streuen. Hier ist euch aber freie Hand gelassen – garniert so wie ihr es am schönsten findet ☺. Die Torte noch ein paar Stunden kaltstellen, dann servieren und genießen! Schwarzwälder Kirschtorte schmeckt am nächsten Tag meist noch besser, weil sich dann die Aromen vollständig entfaltet haben und die Torte gut durchziehen konnte.