

Schwarzwälder Kirschtorte

26er Springform

Die folgenden 4 Schritte am Besten einen Tag vorher machen, als Vorbereitung für die Torte.

Mürbeteigboden

Zutaten:

25g Puderzucker

50g Butter

80g Mix C

1g Backpulver

Etwas Vanille-Zucker oder Aroma

Eine Prise Salz

Herstellung:

Alle Zutaten so kurz wie möglich von Hand zu einem homogenen Teig kneten und dann in Frischhaltefolie verpackt für 30 min kaltstellen.

Anschließend den Teig 1 – 1,5 mm dick ausrollen und eine runde Platte im Durchmesser der Springform ausschneiden oder ausstechen. Diesen Boden dann bei 180°C Umluft oder 190°C Ober-/Unterhitze ca. 8 - 10 min backen bis er hellbraun ist.

gekochte Kirschen:

Zutaten:

1 Glas Kirschen (Sauerkirschen im Glas)

40g Zucker

etwas Zimt

etwas Vanille

etwas Zitrone

60g Maisstärke

30g Kirschwasser

Herstellung:

Kirschen abschütten und Saft auffangen. 250g Kirschsafte abwägen und mit Zucker, Zimt, Kirschwasser, Vanille und Zitrone zum Kochen bringen. In der Zwischenzeit die Maisstärke mit 50g Wasser anrühren. Den restlichen Saft für den nächsten Tag aufheben.

Version 02

Copyright by Oliver Welling

Wenn die Kirschen recht abgetropft sind ca. 12 – 16 schöne Kirschen aussuchen für die Deko der Sahnetorte und separat hinlegen.

Wenn der Saft kocht, die Maisstärke nochmals gut verrühren, diese Mischung dann unter Rühren unter den kochenden Kirschsafft geben und unter Rühren zum Kochen bringen und mind. 1 min kochen lassen.

Dann die abgetropften Kirschen mit einem Holzlöffel unter den kochenden Kirschsafft heben und wieder zum Kochen bringen. Anschließend in eine frische Schüssel oder auf ein Blech schütten und mit Frischhaltefolie abdecken (bitte andrücken) und im Kühlschrank auskühlen lassen.

Bisquitboden und Schokobisquitboden

Zutaten heller Biskuit:

2 Eier
50g Zucker
30g Mix C
25g Maisstärke
1g Salz
Etwas Zitrone
Etwas Vanille

Zutaten Schoko-Biskuit:

2 Eier
50g Zucker
30g Mix C
15g Maisstärke
10g Backkakao
1g Salz
Etwas Zitrone
Etwas Vanille

Herstellung für beide Rezepte:

Mix C und Maisstärke miteinander vermischen und sieben. Bei Schoko-Bisquit noch den Kakao mit untermischen.

Eier und Zucker mit den Aromen in die Rührschüssel geben und so lange schaumig schlagen, bis eine sehr helle und stabile Eimasse entstanden ist.

Ofen auf 190°C Umluft oder 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen

Wenn die Eier stabil genug sind, das Mehl vorsichtig unterheben und in eine runde Kuchenform geben.

Auf mittlerer Schiene ca. 20 bis 25 min backen. Bitte Stäbchenprobe machen.

Herstellen der Schwarzwälder Kirschtorte

Zutaten:

1 Mürbeteigboden
1 flacher heller Bisquitboden
1 flacher Schoko-Bisquitboden
1x gekochte Kirschen laut Rezept
Etwas Kirschsafft
60g Kirschwasser für die Sahne
20g Kirschwasser für den Kirschsafft
3 Blatt Gelatine
50g Zucker
600g Schlagsahne
12 – 16 Kirschen ungekocht vom Vortag
400g Schokohobel
200g Schoko-Streußel
Puderzucker zum bestäuben
300g – 400g geschlagene Sahne zum Ausdekorieren und Einstreichen.

Herstellung:

Die beiden Bisquitböden nochmals halbieren und jeweils eine Hälfte gut einpacken und einfrieren.

Den Mürbeteigboden dünn mit einer Marmelade bestreichen (passende Sorte bevorzugen z.B. Kirschmarmelade, dünn Aprikose oder ähnliches geht auch!)

Dann den hellen Boden mit der Schnittfläche nach unten auf den Mürbeteigboden legen und etwas andrücken. Einen 5 cm hohen Tortenring um den Biskuit stellen.

Anschließend die gekochten Kirschen verrühren, so dass sie geschmeidig werden. Den aufgehobenen Kirschsafft nehmen und die 20g Kirschwasser dazu geben und den Biskuit etwas damit tränken, so dass noch genug für den dunklen Boden übrigbleibt.

Anschließend die Kirschen kuppelförmig auf dem hellen Boden verteilen. Darauf achten, dass ca. 1 – 1,5 cm vom Rand des Bodens frei bleibt.

Nun den Schokoboden auflegen und vorsichtig andrücken, so dass dieser auch ein Kuppelform bekommt. Den Boden dann auch tränken und alles zur Seite stellen.

Jetzt die Sahne aufschlagen, stabil aber nicht so stabil, dass sie sich fest anfühlt, sondern sie soll sich zart anfühlen.

Version 02

Copyright by Oliver Welling

Jetzt 50g Zucker, 60g Kirschwasser, die Gelatine und 2 EL der geschlagenen Sahne in einem Topf unter ständigem Rühren leicht erwärmen, so dass alles aufgelöst ist aber nicht wärmer als die Lippe ist. Sollte es wärmer sein als 25°C die Mischung erst abkühlen lassen.

Diese Mischung in eine Rührschüssel geben und 1/3 der geschlagenen Sahne damit vermischen. Dann die restliche Sahne unterheben.

Die komplette Kirschwassersahne auf den Schokoboden geben und kuppelförmig glattstreichen. Um die Luft an den Seiten raus zu bekommen, die Torte vorsichtig aufklopfen lassen.

Dann die Torte bis zum nächsten Tag kaltstellen.

Am nächsten Tag die Schwarzwälder aus dem Ring schneiden und die Oberfläche dünn mit geschlagener Sahne einstreichen. Nun mit geschlagener Sahne den Rand einstreichen, dann mit einem Schaber, der eine rechtwinklige Seite hat, mit der Rechtwinkligen Seite am Rand entlang Streichen, so wird die Sahne am Rand komplett glatt. Die überstehende Sahne nach innen, mit einem glatten Messer oder einer Palette, ziehen.

Nur den unteren Teil des Tortenrandes mit Schoko-Streußel absetzen.

Dann die Oberfläche der Torte in 16 Stücke einteilen, auf jedes Stück am Rand eine Rosette spritzen und innen die Oberfläche mit den Schokoraspeln dicht bestreuen.

Die aufgehobenen Kirschen vom Vortag auf die Rosette setzen und die ganze Oberfläche mit Puderzucker dünn bestreuen.