# Schwarzwälder Kirschtorte mit Fondant

Die Schwarzwälder Kirschtorte mit Fondant, hier als wunderschöne Geburtstagstorte angefertigt. Natürlich kann man das tolle Rezept auch zu anderen Gelegenheiten zubereiten.

**Verfasser:** Lisa

**Arbeitszeit:** 2,0 h

**Koch/Backzeit:** 45 min

**Ruhezeit:** 2,0 h

**Gesamtzeit:** 4,8 h

Foto: Lisa

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 1 Glas | Weichseln (entsteint) |
| Nach Belieben | Kirschmarmelade |
| Nach Belieben | Fondant (gefärbt, für die Dekoration) |
| Nach Belieben | Öl (zum Fetten der Form) |

### Für den Teig

| | |
|---|---|
| 5 Stk. | Eier |
| 250 g | Zucker |
| 250 ml | Milch |
| 3 TL | Kakao |
| 200 ml | Öl |
| 260 g | Mehl |
| 40 g | Kakaopulver |
| 1 Packung | Backpulver |
| 1 Packung | Vanillezucker |

### Für die Creme

| | |
|---|---|
| 750 ml | Patisseriecreme (oder Schlagobers) |
| 2 Packungen | Sahnesteif |
| 4 EL | Staubzucker |

## Zubereitung

1. Für die Schwarzwälder Kirschtorte mit Fondant zu Beginn den Teig zubereiten: Eine Springform gut einfetten. Das Backrohr auf 160 Grad vorheizen. Die Milch mit dem Kakaogetränk mischen. Mehl und Backpulver in eine Schüssel sieben und durchmischen. Zucker und Vanillezucker mischen.

2. Die Eier in eine Schüssel schlagen. Zucker und Vanillezucker zufügen und einige Minuten schaumig schlagen. Das Öl und die mit Kakao gemischte Milch abwechselnd unterrühren. Das Kakaopulver mit einrühren. Zum Schluss die Mehlmischung unterheben. Vorsichtig in die Tortenform streichen. Den Teig rund 45 Minuten backen lassen (Stäbchentest durchführen). Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

3. In der Zwischenzeit die Patisseriecreme (oder das Schlagobers) mit Staubzucker und Sahnesteif steif schlagen. Die Weichseln abgießen, den Saft dabei auffangen. Die Weichseln in einem Sieb abtropfen lassen. Den abgekühlten Kuchen zweimal quer durchschneiden.

4. Um den ersten Boden einen Tortenring legen. Mit ein wenig Weichselsaft beträufeln und mit Kirschmarmelade bestreichen. Die Hälfte der Creme auftragen und glattstreichen. Von den Weichseln ebenfalls die Hälfte verteilen. Den zweiten Boden bündig aufsetzen. Wieder mit Weichselsaft tränken und mit Marmelade bestreichen. Dann die restliche Creme und die übrigen Weichseln verteilen. Den letzten Boden ebenfalls bündig aufsetzen.

5. Die fertige Schwarzwälder Kirschtorte mit gefärbtem Fondant überziehen und beliebig verzieren und beschriften. Vor dem Servieren im Kühlschrank durchkühlen lassen.

## Tipp

Statt die Schwarzwälder Kirschtorte mit Fondant zu überziehen kann man auch eine Schokoglasur verwenden und mit geschlagenem Schlagobers dekorieren.