

Schwarzwälder Kirschtorte

Für den himmlischen Genuss der Schwarzwälder Kirschtorte lohnt sich die etwas aufwendigere Zubereitung des Rezepts!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 1,2 h

Ruhezeit: 12,0 h

Gesamtzeit: 13,7 h



Zutaten

Für den Schokoladeboden

100 g	Butter
100 g	Staubzucker
6 Stk.	Eidotter
6 Stk.	Eiklar
100 g	Feinkristallzucker
110 g	Zartbitterkuvertüre
120 g	Mehl (glatt)
1 Stk.	Zitrone (Schale)
1 Packung	Vanillezucker
1 Prise	Salz

Für das Schokoladeobers

180 ml	Schlagobers
110 g	Zartbitterkuvertüre

Für das Kirschobers

270 ml	Schlagobers
1 EL	Staubzucker

4 cl	Kirschwasser
3 Blätter	Gelatine

Für die abgezogenen Weichseln

300 g	Weichseln (aus dem Glas)
30 g	Weizenstärke
1 Packung	Vanillezucker
1 EL	Wasser
250 ml	Schlagobers
210 ml	Sauerkirschsaft
12 Stk.	Sauerkirschen

Zubereitung

1. Für die **Schwarzwälder Kirschtorte** den Ofen auf 170 Grad vorheizen und eine Tortenform einfetten. Danach den Schokoladenboden zubereiten: Das Mehl versieben. Die Eier sorgfältig trennen. Kristallzucker zum Eiweiß geben und zu steifem Schnee aufschlagen.
2. Anschließend in eine große Schüssel weiche Butter, Vanillezucker, Staubzucker, Salz und abgeriebene Zitronenschale geben. Mit dem Rührgerät einige Minuten schaumig schlagen. Die Eigelbe nach und nach unterrühren.
3. Für die Zartbitterkuvertüre ein Wasserbad ansetzen und langsam darüber einschmelzen (alternativ in der Mikrowelle). Kurz abkühlen lassen, dann unter die Buttermasse rühren. Zum Schluss den Eischnee und das Mehl abwechselnd unter den Teig heben. Zirka 45 bis 50 Minuten backen lassen.
4. In der Zwischenzeit die Füllungen zubereiten.

Für das Schokoladenobers:

1. Ein weiteres Wasserbad für die Kuvertüre ansetzen und diese verflüssigen, abkühlen lassen.
2. Das Obers nur leicht aufschlagen, die abgekühlte Schokolade unterrühren.

Für das Kirschobers:

1. Die Gelatine einige Minuten in eiskaltem Wasser einweichen. Das Kirschwasser in der Mikrowelle erwärmen. Gelatine ausdrücken und im Kirschwasser vollständig auflösen.
2. Staubzucker zum Schlagobers geben und leicht aufschlagen. Die Gelatine unterheben.

Für die abgezogenen Weichseln:

1. Den Saft der Weichseln in einen Topf geben, Vanillezucker einrühren, aufkochen. Die Stärke in ein Glas geben, mit wenig Wasser glattrühren und in die kochende Flüssigkeit gießen.
2. Kurz köcheln lassen, Topf vom Herd nehmen. Die Kirschen in den Topf geben und abkühlen lassen.
1. Den Tortenboden nach der Backzeit abkühlen lassen und zweimal quer durchschneiden. Alle drei Böden sollen die gleiche Höhe aufweisen.
2. Den ersten Boden in die Tortenform zurücksetzen und mit Sauerkirschsaft tränken. Darüber den Schokoladeobers geben und glattstreichen. Die abgezogenen Weichseln gleichmäßig verteilen. Den nächsten Boden aufsetzen und mit Saft tränken. Darauf kommt das Kirschobers. Wieder glatt streichen. Den letzten Boden aufsetzen und mit Saft tränken.
3. Die Torte über Nacht kaltstellen, dann erst aus der Form lösen und dekorieren und den Gästen servieren.

Tipp

Die Schwarzwälder Kirschtorte vor dem Servieren mit geschlagenem Obers bestreichen. Einen Teil mit einer Garnierspritze aufbringen. Mit Sauerkirschen und Schokostreuseln beliebig garnieren.