

Schwarzwälder Kirsch, einmal klassisch und einmal meine Variante

Wissenswertes

Gebacken in einer 26er Tortenform wird sie -fertig mit Schlagobers eingestrichen- 9,5 cm hoch.

Bei 5 cm Randbreite geschnitten erhält man 16 Stück.

Das brauchst du

Biskuit Masse

100 g Kochschokolade
75 g Butter oder Margarine
6 Eier
180 g Staubzucker
100 g glattes Mehl
50 g Maizena
3 EL Backkakao
1,5 TL Backpulver

Mürbteigboden (optional für meine Variante)

65 g Butter oder Margarine
1 Eidotter
50 g Staubzucker
1 Päckchen Vanillezucker
125 g glattes Mehl
3 EL kaltes Wasser
je 1 Messerspitze Backpulver und Salz

Kirschenmarmelade

Füllung

1 Glas entkernte Sauerkirschen etwa 500 g
3 TL Maizena
20 g Zucker
1 Stamerl Kirschlikör (optional für meine Variante)

500 ml Schlagobers
2 Päckchen Sahnesteif
50 bis 100 g Staubzucker (nach Geschmack)
4 EL Nutella, Schokolade oder Ganache (optional für meine Variante)

300 ml Schlagobers zum Einstreichen der Torte

ZUBEREITUNG

Biskuit Masse

6 Eier trennen. 100 g Kochschokolade und 75 g Butter oder Margarine miteinander schmelzen.

6 Eidotter mit 180 g Staubzucker 8 Minuten cremig rühren, Schokoladen-Butter-Gemisch dazurühren. Von den 6 Eiklar cremigen Schnee schlagen und auf die Dottermasse geben.

100 g Mehl versiebt mit 50 g Maizena, 3 EL Backkakao und 1,5 TL Backpulver darüber, zusammen unterheben.

In eine am Boden mit Backpapier ausgelegte 26er Tortenform füllen und glatt streichen. Bei 175 Grad Ober- und Unterhitze etwa 35 Minuten backen. In der Form auskühlen lassen. Ausgekühlt zweimal waagrecht durchschneiden.

Füllung

Sauerkirschen abtropfen lassen, 125 ml Saft von den Kirschen mit 20 g Zucker aufkochen. (Wer mag kann nach dem Aufkochen 1 Stamperl Kirschlikör dazugeben). 3 TL Maizena in wenig Kirschsafft anrühren und den Saft damit binden. Die Masse muss sehr dick werden, notfalls noch ein wenig Stärke einrühren. Abgetropfte Kirschen dazu, für die Dekoration einige auf die Seite geben. Abkühlen lassen bis es lauwarm ist.

Mürbteigboden

Während die Kirschmasse abkühlt, Mürbteig zubereiten. Alle Zutaten der Reihe nach -außer der Marmelade- in eine Rührschüssel geben und in der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verkneten. Diesen in Folie wickeln und 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

--

Den Boden einer 26er Tortenform einfetten, Mürbteig darin ausrollen und mehrmals mit einer Gabel einstechen. Bei 175 Grad Ober- und Unterhitze etwa 15 bis 20 Minuten hell backen, er darf nicht zu hart werden. Noch warm vorsichtig aus der Tortenform lösen und sofort mit Kirschenmarmelade bestreichen, in einen Tortenring spannen.

500 ml Schlagobers mit Staubzucker und Sahnesteif gut aufschlagen

Zusammensetzen

Auf den Mürbteigboden den ersten Schokoboden legen vorsichtig andrücken. Die Hälfte des Schlagobers in einen Dressiersack füllen und auf dem Schokoboden 3 Ringe in Abständen spritzen, außen beginnend. Zwischen den Ringen mit einem Löffel die Hälfte der fast abgekühlten Kirschenmasse verteilen. Mit einer Schicht Schlagobers abdecken, den zweiten Boden darauf, wieder gleich verfahren (wer mag, kann die Biskuitböden ganz leicht mit Kirschlikör oder Saft beträufeln). Mit dem letzten Boden abdecken. Über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen.

Meine Variante

Gleich verfahren wie oben beschrieben nur mit dem Unterschied, dass auf dem ersten Boden zwischen den Ringen nicht die Hälfte sondern die ganze Kirschenmasse verteilt wird. Den zweiten Boden darauf schichten. Nutella, zerlassene Schokolade oder Ganache in das restliche Schlagobers kurz einrühren. Einfüllen, glatt streichen und mit dem letzten Boden abdecken. Am nächsten Tag aus der Tortenform lösen, mit steif geschlagenem Obers einstreichen und nach Belieben dekorieren.

Tipp

Die Herstellung einer Ganache findet ihr in der Rubrik „Sonstiges“: