



HERIRNE NGHUOTF
ESCHBACH

SCHWARZWÄLDER KIRSCHTORTE

Ein echter Klassiker, der einfach nie aus der Mode kommt – saftiger Schokobiskuit, fruchtige Kirschen und luftige Sahne in perfekter Harmonie.



Zubereitung

Für den Biskuit (28er Springform)

Eigelb mit Puderzucker und Wasser schaumig schlagen.

Mehl, Speisestärke, Backpulver, Kakao und Zimt sieben und unterheben.

Eiweiß mit Zucker steif schlagen und vorsichtig unter die Eigelbmasse heben.

Den Teig in eine gefettete, bemehlte Springform (Ø 28 cm) füllen und bei 175 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 45 Minuten backen.

Mit einem Zahnstocher prüfen, ob der Biskuit durchgebacken ist. Anschließend vollständig abkühlen lassen.

Für die Kirschfüllung:

den aufgefangenen Kirschsafft mit Wasser auf 300 ml auffüllen.

Speisestärke mit etwas Flüssigkeit glatt rühren, die restliche Flüssigkeit mit Zucker aufkochen, Stärke einrühren und kurz aufkochen, bis sie bindet.

Kirschen unterheben und Kirschwasser dazugeben.

Für die Sahnefüllung:

Gelatine nach Packungsanweisung einweichen.

Sahne mit Zucker steif schlagen.

Kirschwasser erhitzen, Gelatine darin auflösen.

1–2 EL geschlagene Sahne unter die Gelatinemischung rühren, dann alles unter die restliche Sahne heben.

Den Tortenboden zweimal durchschneiden.

Den mittleren Boden mit etwas Kirschwasser beträufeln.

Den unteren Boden mit der Kirschmasse bestreichen und dünn mit Sahne überziehen.

Den mittleren Boden auflegen, leicht andrücken und mit etwa der Hälfte der restlichen Sahne bestreichen.

Den oberen Boden auflegen, ebenfalls leicht andrücken.

Die Torte rundum mit der restlichen Sahne einstreichen.

Etwa 4–5 EL Sahne in einen Spritzbeutel füllen und etwa 16 Sahnetuffs auf die Oberfläche setzen.

Mit Cocktailkirschen garnieren und Oberfläche sowie Rand mit Raspelschokolade bestreuen

Zutaten

Zutaten:

Für den Biskuit:

- 8 Eigelb
- 250 g Puderzucker
- 2 Eierschalen Wasser
- 230 g Mehl
- 70 g Speisestärke
- 2 TL Backpulver
- 2 EL Kakao
- 1 Msp. Zimt
- 8 Eiweiß
- 70 g Zucker

Für die Kirschfüllung:

- 1 großes Glas Kirschen (Saft auffangen und mit Wasser auf 300 ml auffüllen)
- 30 g Speisestärke
- 30 g Zucker
- 60 ml Kirschwasser

Weineempfehlung



Portugieser Rosé



Secco rosé

