

Klassische Schwarzwälder Kirschtorte



Biskuitboden backen

Als Erstes eine Springform am Boden mit Backpapier auslegen, die Ränder nicht einfetten. Dann den Ofen auf **180 °C Ober-/Unterhitze** vorheizen.

Anschließend die Eier sauber trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz schaumig schlagen. Gegen Ende die Hälfte des Zuckers einrieseln lassen und weiterschlagen, bis ein schnittfester Eischnee entsteht.

Nun die Eigelbe mit dem übrigen Zucker und Wasser sehr schaumig aufschlagen. Danach die Hälfte des Eischnees unterheben.

Als Nächstes Mehl, Speisestärke, Backkakao und Backpulver durch ein Sieb zur Masse geben und unterrühren.

Dann den übrigen Eischnee ebenfalls unterheben. Den Biskuitteig in die Springform füllen und auf mittlerer Schiene **25-30 Minuten** backen.

Den Tortenboden vollständig in der Springform abkühlen lassen und erst danach mit einem Messer vorsichtig vom Rand lösen. Danach den Biskuit waagerecht in drei gleich hohe Böden teilen.

Kirschfüllung zubereiten

Als Nächstes die Kirschen durch ein Sieb abgießen und den Saft in einem Topf auffangen. 4 EL Kirschsaft klümpchenfrei mit der Speisestärke verrühren und den übrigen Saft im Topf zum Kochen bringen.

Nun den Topf vom Herd nehmen und die angemischte Stärke mit einem Schneebesen unterrühren. Anschließend den Saft nochmals unter ständigem Rühren erwärmen und eindicken lassen.

12 schöne Kirschen für die Dekoration beiseitestellen. Die übrigen Kirschen zum eingedickten Kirschsaft geben und gut verrühren.

Jetzt den ersten Biskuitboden auf einem Tortenteller platzieren und mit ⅓ vom Kirschwasser bestreichen.

Nun die Kirschmasse gleichmäßig darüber verstreichen. Im Kühlschrank abkühlen und fest werden lassen.

Sahnecreme zubereiten

Dann die Sahnecreme zubereiten. Dafür Sahne, Zucker, Vanillezucker und Sahnesteif mit den Schneebesen des Rührgerätes steif schlagen.

4 EL der Sahnecreme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben und im Kühlschrank beiseitestellen.

Schwarzwälder Kirschtorte fertigstellen

Als Nächstes den vorbereiteten unteren Tortenboden aus dem Kühlschrank nehmen. Auf der Kirschmasse etwa 3 EL der Sahnecreme verstreichen und den zweiten Boden vorsichtig darauflegen. Jetzt den zweiten Biskuitboden mit Kirschwasser bestreichen und die Hälfte der übrigen Sahnecreme darauf verstreichen. Anschließend den letzten Tortenboden auflegen und diesen mit dem restlichen Kirschwasser tränken.

Danach die Schwarzwälder Kirschtorte mit der übrigen Sahnecreme komplett einstreichen.

Nun die Schokoraspel vorsichtig am Tortenrand andrücken. Anschließend mit dem Spritzbeutel 12 Sahnetuffs aufspritzen und jeweils mit einer Kirsche dekorieren.

Zum Schluss in der Mitte der Torte einen Spiegel aus Schokoraspeln legen. Die klassische Schwarzwälder Kirschtorte bis zum Servieren kaltstellen.

Zutaten:

1 Springform (ø 26 cm)

Für den Biskuitteig:

- 6 Eier
- Prise Salz
- 180 g Zucker
- 4 EL Wasser
- 180 g Mehl
- 70 g Speisestärke
- 45 g Backkakao
- ½ Päckchen Backpulver

Für die Kirschfüllung:

- 350 g Sauerkirschen aus dem Glas
- 30 g Speisestärke

Zum Tränken der Böden:

- 10 EL Kirschwasser

Für die Sahnecreme:

- 1000 g Sahne
- 30 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 5 Päckchen Sahnesteif