

Lecker Deutschland: Baden Württemberg Schwarzwälder Kirschtorte

Deutschlands bekannteste Torte kommt aus Baden-Württemberg. Ihre Dekoration erinnert an die typischen Bollenhüte, für die der Schwarzwald bekannt ist. Wenn die Torte gelingen soll, plant 2 Tage ein – kein Scherz. Am ersten Tag stellt ihr den Biskuit her und bereitet die Kirschen zu. Und am nächsten Tag kommt das Finish.

Zutaten für den Biskuit:

6 Eier Raumtemperatur

1 Prise Salz

180 Gramm Zucker

100 Gramm Mehl

50 Gramm Speisestärke

50 Gramm Kakao

Für Füllung und Deko:

Belegkirschen (z.B. Amarenakirschen oder kandierte Kirschen)

Ein Glas Sauerkirschen (Abtropfgewicht 350 Gramm) Schattenmorellen

100 Gramm Zucker

1 Pck. Vanille-Zucker

evtl. halbe Zimstange

1 EL Speisestärke

800 Gramm Schlagsahne eiskalt (Sahnesteif)

6 EL Kirschwasser

30 Gramm Bitterschokolade

Schokoladenbiskuit – so geht's

Backofen auf 180°C Ober/Unterhitze / 165°C Umluft vorheizen. Form mit Backpapier auslegen.

Mehl, Backpulver, Speisestärke & Backkakaopulver gründlich durchsieben & beiseite stellen.

Eier trennen, mit einer Prise Salz aufschlagen, nach etwa zwei Minuten 3/4 des Zuckers einrieseln lassen. Eiweiß steif schlagen. Wenn ihr die Schüssel umdrehen könnt, ohne dass das Eiweiß rausplumpst, habt ihr es richtig gemacht.

Eigelb mit dem restlichen Zucker einige Minuten aufschlagen, bis die Masse schön cremig ist und die Farbe deutlich heller wird.

Nun den Eischnee unter das Eigelb heben, dann ganz gefühlvoll die trockenen Zutaten unterheben.

Den Teig in die Form geben und ab in den Backofen damit. Die Backzeit beträgt ca. 25 – 30 Minuten. Danach den Biskuit auf ein Gitter stürzen und auskühlen lassen. Am besten über Nacht. Das ist wichtig, sonst könnt ihr den Kuchen nicht weiter verarbeiten.

Die Füllung

Sauerkirschen in einem Sieb abtropfen lassen und den Saft auffangen. Es sollten 350 ml sein, füllt einfach mit Wasser auf, wenn es nicht genug ist. 3 El von dem Saft mit Stärke verrühren. Wenn ihr es süß mögt, fügt nach Geschmack Zucker dazu. Den Saft erhitzen, angerührte Stärke dazugeben und unter Rühren aufkochen. Wenn die Masse cremig wird, noch etwa 1 Minute köcheln lassen. Dann fügt ihr die Kirschen dazu und kocht alles nochmal auf. Das Kompott muss jetzt richtig gut abkühlen. Am besten über Nacht in den Kühlschrank damit. Denn Kirschen und Sahne sollen später die gleiche Temperatur haben.

Die Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif richtig gut steif schlagen und auch sie übernachtet im Kühlschrank.

Das Finish

Die klassische Schwarzwälder Kirschtorte besteht aus drei Tortenböden. Schneidet den Biskuit also zweimal durch. Am besten eignet sich ein langes Messer mit gezackter Klinge. Erst vorsichtig mit dem Messer den Teigrand markieren, dann zur Mitte hin durchschneiden und dabei den Biskuit in eine Richtung drehen.

Wenn ihr das geschafft hat, geht's ans Stapeln. Ersten Tortenboden mit Kirchwasser beträufeln. In die Mitte einen großen Klecks Kirschkompott setzen und noch einmal mit etwas Abstand Kirschen in einem Kreis drumherum häufeln. Schnappt euch einen Spritzbeutel und sprüht die eiskalte Sahne in die Zwischenräume. Achtet darauf, dass ihr am Teigrand etwa 3 cm Platz lasst. Sonst quillt später die Sahne raus. Das gleiche macht ihr mit dem zweiten Tortenboden. Der dritte Tortenboden ist euer Deckel. Jetzt kommt nur noch Sahne drauf. Bestreicht die Torte rundherum damit. Dekoriert sie zum Schluss mit 12 Sahnerosetten, setzt die Amerenakirschen drauf, bestreut sie mit Schokoraspeln und stellt die Torte nochmal kühl. Am besten ein paar Stunden, damit sie schön stabil wird.

Lasst es euch schmecken!

