



# Schwarzwälder Kirschtortenrezept

[www.schwarzwaldregion-belchen.de](http://www.schwarzwaldregion-belchen.de)

# Rezepttipp Schwarzwälder Kirschtorte

## Bisquitboden

- 250g Zucker
- 300g Mehl
- 2 EL Kakaoapulver
- 7 Eier

## Füllung

- 1,2l Sahne
- 50g Zucker
- 3 Tütchen Sahnesteif
- 400g Sauerkirschen
- ¼ l Kirschsafte (z.B. von Sauerkirschen)
- 4 gestr. EL Mondamin (Speisestärke)
- 50-100ml Kirschwasser

## Verzierung

- Kaiserkirschen
- Schokoraspele oder
- gehobelte Kuvertüre

## Zubereitung des Bisquitbodens

Eier und Zucker ca. 15 Minuten in Küchenmaschine schaumig rühren. Mehl, Kakao-Pulver sieben und vorsichtig unter die Masse heben. In einer Ringform im Backofen ca. 30 min bei 180 - 200 °C backen. Damit der Boden gleichmäßig hoch wird, anschließend zum Auskühlen auf den Kopf stellen. Der Boden ist besser zu verarbeiten, wenn Sie diesen am Vortag backen. Alternativ können Sie bei Ihrem Konditor auch einen Boden kaufen.

## Fertigstellung der Kirschtorte

Den Boden in 3 gleiche Teile schneiden. Die gut gekühlte Sahne mit dem Zucker steif schlagen. Wird die Torte innerhalb eines Tages serviert, benötigen Sie keine weiteren Zusätze. Soll sie später serviert werden, empfehlen wir Sahnesteif oder Gelatine (zur steifen Sahne) hinzuzugeben. 1/4 l Kirschsafte aufkochen, das in etwas Kirschsafte aufgelöste Mondamin dazugeben und unter Rühren noch mal aufkochen. Vom Herd nehmen, Sauerkirschen einrühren und abkühlen lassen. Noch ca. 20 ml Kirschwasser einrühren und dann gleichmäßig auf dem unteren Boden verteilen. Eine Schicht Sahne auf die Kirschen verteilen, den zweiten Boden darauf legen, leicht andrücken, mit Kirschwasser beträufeln (nicht sparen!) und mit einer Schicht Sahne belegen. Danach den dritten Boden auflegen und ebenfalls mit Kirschwasser beträufeln. Nun den Spritzbeutel mit Sahne füllen. Die restliche Sahne auf dem obersten Boden und am Rand gleichmäßig verstreichen. Jetzt Kuvertüre mit stumpfem Messer an die Torte schaben bzw. Schokoraspele anwerfen. Mit dem Spritzbeutel Rosetten aufspritzen und mit Kaiserkirschen verzieren. Torte vor dem Servieren gut kühlen!

## Unser Tipp

Besonders intensiv schmeckt die Torte, wenn Sie etwas Kirschwasser in die Sahne geben und die Sauerkirschen über Nacht in etwas Kirschwasser einlegen. Falls Kinder mitessen, sollten Sie einen Teil nicht mit Kirschwasser beträufeln und diesen Teil vorher auf der Tortenplatte kennzeichnen.

Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen!