Schwarzwälder Kirschtorte



Zutaten

Zutaten für 1 Torte:

Boden:

- 6 Eigelb
- 3 Esslöffel warmes Wasser
- 200 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 6 Eiweiß
- 150 g Mehl
- 75 g Speisestärke
- 3 Teelöffel Backpulver
- 50 g Kakaopulver

1. Füllung:

- 460 g Kompott-Sauerkirschen
- 250 ml Sauerkirschsaft
- 40 g Zucker
- 1 Prise Zimt
- 2 gehäufte Teelöffel Speisestärke

2. Füllung:

- 750 g Sahne
- 60 g Zucker
- 6 Blatt Gelatine
- 6 cl Kirschwasser
- 4 cl Wasser

Außerdem:

- 400 g Sahne
- 1 Päckchen Sahnefest
- 2 Esslöffel Puderzucker
- 16 halbe Belegkirschen oder ganze Sauerkirschen
- Schokoladenspäne

Zubereitung

1. Das Eigelb mit dem Besen des Handrührgeräts verrühren, und mit warmen Wasser schaumig schlagen. Etwa zwei Drittel der Zuckermenge und dem Vanillinzucker dazugeben und alles so lange schlagen, bis die Masse hell-cremig ist. Nun das Eiweiß sehr steif schlagen, dabei das letzte Drittel der Zuckermenge einrieseln lassen. Den steifen Eischnee auf die Eigelbmasse geben. Mehl, Speisestärke, Kakao und Backpulver mischen und darüber sieben.

2. Alles vorsichtig mit einem Löffel unterziehen. Springformring mit dem Durchmesser 26 cm mit Backpapier oder Pergamentpapier auslegen, den Teig sofort einfüllen, glatt streichen und auf der mittleren Schiene im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten bei einer Temperatur von 190°C backen.

3. Für die Fruchtfüllung die Sauerkirschen in einem Sieb gut abtropfen lassen, 250 ml des aufgefangenen Saftes mit dem Zucker und dem Zimt aufkochen. Die Speisestärke

mit etwas kaltem Wasser anrühren, und zu dem Kirschsaft schütten. Einige Male kräftig aufkochen lassen. Kirschen dazugeben, mit dem Schneebesen vorsichtig umrühren, damit die Kirschen nicht zerdrückt werden. Nochmals aufwallen lassen, vom Herd nehmen und auskühlen lassen.

4. Biskuitboden zweimal durchschneiden und den untersten Boden in einen hohen Tortenring legen. Sahne und Zucker mischen und steif schlagen. Die eingeweichte und ausgedrückte Gelatine erwärmen (am Besten 10 Sekunden in die Mikrowelle), und langsam unter die Masse rühren. Den ersten Boden dünn mit Sahne bestreichen. Mit einem Spritzbeutel (ohne Tülle) 3 Ringe mit Sahne aufspritzen. Die Zwischenräume mit den kalten Sauerkirschen füllen. (Restliche Flüssigkeit weg gießen) Zweiten Boden darauf setzen und andrücken. Das Kirschwasser mit dem Wasser mischen, und mit der Halben Menge den Boden tränken. Die restliche Sahne darauf geben und den dritten Boden wieder fest andrücken. In den Kühlschrank geben, und über Nacht fest werden lassen.

5. Am nächsten Tag den Tortenring mit einem Messer los schneiden, und den Boden mit dem restlichen Kirschwasser tränken. Sahne steif schlagen, das Puderzucker-Sahnefestgemisch darüber sieben und unterrühren. Torte mit einer Palette einstreichen, und Rosetten auf die einzelnen Stücke spritzen. Schokolade mit einer breiten, dünnen Reibe in feine Späne reiben. Mit einer Teigspachtel in die Mitte der Torte geben. (Vorsicht, schmilzt leicht) Belegkirschen oder Sauerkirschen auf die Rosetten geben.