Schwarzwälder Kirschtorte

Die Schwarzwälder Kirschtorte ist ein Torten-Klassiker mit viel Sahne und Kirschen. Diese Sahnetorte kann auch mit fertig gekauften Biskuitböden hergestellt werden.

Zutaten:

Für den Teig:
4 Eier
3-4 Eßlöffel warmes Wasser
175g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
100g Mehl
100g Speisestärke
3 gestrichene Eßlöffel Kakao (kein Getränkepulver)
4 gestrichene Teelöffel Backpulver

Für die Füllung:
12 Eßlöffel Kirschwasser
1 Liter Sahne
1 Päckchen Vanillinzucker
3 gestrichene Eßlöffel Zucker
2 Päckchen Sahnesteif
1 Glas Sauerkirschen
2 Eßlöffel Speisestärke

Außerdem:
Backpapier
Borkenschokolade oder geraspelte Schokolade

Zubereitung

Eier vorsichtig trennen. Wasser zum Eigelb geben und schaumig schlagen. Beim Schlagen nach und nach zwei Drittel des Zuckers und den Vanillinzucker einrieseln lassen. So lange schlagen bis die Masse weißcremig geworden ist.

Das Eiweiß in einer Schüssel steif schlagen und den restlichen Zucker unterschlagen. Den Eischnee auf die Eigelbmasse gleiten lassen. Mehl mit Speisestärke, Kakao und Backpulver mischen und auf den Eischnee sieben. Alles vorsichtig mit einem Schneebesen unterziehen.

Den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen, den Teig in die Form geben, glatt streichen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad für 30 bis 35 Minuten backen. Den Biskuit herausnehmen und auf einen Rost stürzen. Das Backpapier mit Wasser bestreichen und abziehen.

Den Boden auskühlen lassen und zweimal längs durchschneiden, so daß 3 gleich dicke Platten entstehen. Die Böden können am besten mit einem Zwirn geschnitten werden. Zwirnsfaden in der richtigen Höhe komplett um den Boden legen und den Zwirn stramm durch den Kuchen ziehen. Jeden Boden mit 4

Eßlöffel Kirschwasser beträufeln.

Sahne mit Vanillezucker, 2 Eßlöffel Zucker und Sahnesteif steif schlagen. Ein Drittel der Sahne auf den untersten Boden streichen. Die Sauerkirschen abtropfen lassen, den Saft in einen kleinen Topf geben. Mit einem Eßlöffel Zucker aufkochen und mit in kaltem Wasser angrührter Stärke andicken. Etwa 2 Drittel der Kirschen unterrühren und abkühlen lassen.

Die Hälfte der Kirsch-Masse auf die Sahne des unteren Bodens geben und den zweiten Boden auflegen. Den zweiten Boden ebenfalls mit Sahne und eingedickten Kirschen bedecken und den dritten Boden auflegen.

Den Rand und den Deckel mit Sahne bestreichen und einen Teil der Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben. Kleine Sahnetupfen am Rand entlang aufspritzen und mit jeweils einer Kirsche krönen. Die Mitte der Torte mit der Borkenschokolade bestreuen.