

Schokoladen-Kirschtorte

Schokoladen-Biskuit-Boden zweimal durchgeschnitten mit Sahne und Kirschen gefüllt.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

⌚ bis 80 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier
Fett

Biskuitteig:

4 Eier (Größe M)
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
100 g Weizenmehl
½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
25 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
15 g Dr. Oetker Kakao
50 g Dr. Oetker Raspelschokolade Zartbitter

Zum Tränken:

4 EL Wasser
100 g Zucker
3 EL Amaretto (Mandellikör)

Kirschfüllung:

350 g Sauerkirschen (Abtropfgew.)
1 Pck. Dr. Oetker Tortenguss rot
30 g Zucker
1 TL gemahlener Zimt

Sahnefüllung:

8 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß
700 g kalte Schlagsahne
50 g Zucker
100 ml Amaretto (Mandellikör)

Außerdem:

300 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

Zum Verzieren:

100 g Dr. Oetker gehobelte Mandeln

1 Vorbereiten:

Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

2 Biskuitteig zubereiten:

Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Zucker mit Vanillin-Zucker mischen, unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin, Gustin, Kakao und Raspelschokolade mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 30 Min.

Springformrand lösen und entfernen. Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.



3 Tränke:

Wasser mit Zucker kurz aufkochen. 10 Min. abkühlen lassen und Amaretto unterrühren.

4 Kirschfüllung zubereiten:

Kirschen auf einem Sieb gut abtropfen lassen, Flüssigkeit dabei auffangen und 250 ml abmessen, evtl. mit Wasser ergänzen. Tortenguss mit der Flüssigkeit und Zucker nach Packungsanleitung zubereiten. Zimt unterrühren. Die abgetropften Kirschen unterheben und bei Zimmertemperatur abkühlen lassen.

5 Sahnefüllung zubereiten:

Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Sahne mit Zucker steif schlagen. Gelatine nach Packungsanleitung auflösen und mit dem Amaretto mischen. Wenn die Gelatine-Amaretto-Mischung zu gelieren beginnt, diese mit einem Schneebesen unter die Sahne heben.

6 Das mitgebackene Backpapier vorsichtig abziehen. Den Biskuitboden zweimal waagrecht durchschneiden. Unteren Biskuitboden auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring darumstellen. 1/3 der Amarettomischung mit einem Backpinsel auftragen. 3 EL von der Kirschfüllung zum Verzieren beiseitestellen. Restliche Kirschfüllung auf dem Boden verteilen, dabei etwa 1 cm Rand frei lassen. Gut die Hälfte der Sahne auf die Kirschmasse geben und glatt streichen. Den mittleren Boden auflegen, leicht andrücken, mit 1/3 der Amarettomischung bepseln und die übrige Sahne darauf verstreichen. Den oberen Biskuitboden auflegen, leicht andrücken, restliche Amarettomischung auftragen und mind. 3 Std. (am besten über Nacht) in den Kühlschrank stellen.

7 Verzieren:

Mandeln in einer beschichteten Pfanne goldbraun rösten und auf einem Teller erkalten lassen. Tortenring lösen und entfernen. Sahne mit Sahnesteif und Vanillin-Zucker steif schlagen. Die Torte mit der geschlagenen Sahne einstreichen. Übrige Kirschfüllung in der Mitte verteilen. Den Tortenrand mit den gehobelten Mandeln verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Ersetzen Sie den Amaretto durch Kirschwasser.
- Verzieren Sie die Torte zusätzlich mit Pfefferminze.

