

Schwarzwälder Kirschtorte mit Mürbeteigboden

Dieser sahnige Tortenklassiker aus Biskuitböden, Kirschen und Sahnefüllung schmeckt einfach lecker!

etwa 16 Stück



aufwändig



bis 80 Minuten



Wie backe ich eine klassische Schwarzwälder Kirschtorte mit Mürbeteigboden?:

1 Vorbereiten:

Boden der Springform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier

Fett

Mürbeteig:

150 g Weizenmehl

1 Msp. Dr. Oetker Original Backin

50 g Zucker

100 g weiche Butter oder Margarine

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

Zum Tränken:

50 ml Wasser

100 g Zucker

3 EL Kirschwasser (30 ml)

Kirsch-Füllung:

350 g Sauerkirschen (Abtropfgew.)

1 Pck. Dr. Oetker Tortenguss rot

30 g Zucker

1 TL gemahlener Zimt

Sahne-Füllung:

700 g kalte Schlagsahne

50 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

8 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß

100 ml Kirschwasser

Außerdem:

3 - 4 EL rote Konfitüre z. B. Kirsch



Versuchsküche Rezepte und Tipps

2 Mürbeteig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten, anschließend zu einer Kugel formen. Den Mürbeteig auf dem Boden der Springform ausrollen, mehrmals mit einer Gabel einstechen und den Springformrand darumlegen. Die Springform auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 15 Min.

Sofort nach dem Backen den Springformrand lösen und entfernen. Mürbeteigboden vom Springformboden lösen, aber darauf auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Springform säubern und einen Bogen Backpapier in die Springform einspannen.

3 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 und Kakao mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Biskuitteig in der Springform glatt streichen, auf dem Rost in den Backofen schieben und **bei gleicher Temperatur wie den Mürbeteig backen**

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 30 Min.

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

4 Tränken:

Das mitgebackene Backpapier vorsichtig vom Biskuitboden abziehen. Den Biskuitboden zweimal waagerecht durchschneiden. Wasser mit Zucker kurz aufkochen. 10 Min. abkühlen lassen und Kirschwasser unterrühren.

5 Kirsch-Füllung zubereiten:

Kirschen auf einem Sieb gut abtropfen lassen, Kirschflüssigkeit dabei auffangen und 250 ml abmessen, evtl. mit Wasser ergänzen 16 Kirschen beiseitelegen. Tortenguss nach Packungsanleitung mit Kirschflüssigkeit zubereiten. Zimt unterrühren. Die abgetropften Kirschen unterheben und etwas abkühlen lassen.

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

Zum Verzieren:
Dr. Oetker Raspelschokolade
Zartbitter





6 Sahne-Füllung zubereiten:

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

- 7** Mürbeteigboden auf eine Tortenplatte legen, mit Konfitüre bestreichen, den unteren Biskuitboden auflegen, leicht andrücken und einen Tortenring darumstellen. 1/3 der Kirschwassermischung mit einem Backpinsel auftragen. Mit einem Teelöffel Kirschmasse in 2 Ringen auf den Boden geben (dabei am Rand 2 cm frei lassen). Gut die Hälfte der Sahne in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle (Ø 16 mm) füllen und in die Zwischenräume spritzen. Den mittleren Biskuitboden auflegen, leicht andrücken, mit 1/3 der Kirschwassermischung bepinseln und die übrige Sahne darauf glatt streichen. Den oberen Biskuitboden auflegen, leicht andrücken, restliche Kirschwassermischung auftragen und mind. 3 Std. (am besten über Nacht) in den Kühlschrank stellen.

8 Verzieren:

Tortenring lösen und entfernen. Sahne mit Sahnesteif und Vanillin-Zucker steif schlagen. 5 Esslöffel der Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø 10 mm) füllen. Die Torte mit der übrigen Sahne einstreichen und dekorativ mit Sahnetuffs, restlichen Kirschen und Raspelschokolade verzieren. Torte nach Wunsch vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

