






Schwarzwälder Kirschtorte (Ø 28 cm)

Eine sahnige Torte mit Sauerkirschen für die festliche Kaffeetafel

12 - 16 Stück    aufwändig   bis 80 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 28 cm):

Fett
Backpapier

Knetteig:

125 g Weizenmehl
10 g Dr. Oetker Kakao
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 EL Kirschwasser
75 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
10 g Dr. Oetker Kakao
1 Msp. gemahlener Zimt

Füllung:

350 g Sauerkirschen
(Abtropfgew.) oder 500 g
Sauerkirschen und 75 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Tortenguss rot
etwa 25 g Zucker
etwa 3 EL Kirschwasser
1 Pck. Dr. Oetker Gelatine
gemahlen weiß
5 EL kaltes Wasser
800 g kalte Schlagsahne
40 g Puderzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

Zum Verzieren:

Dr. Oetker Raspelschokolade
Zartbitter oder geschabte

1 Vorbereiten:

Boden der Springform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Knetteig:

Mehl und Kakao 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 Teig auf dem Boden der Springform ausrollen, mehrmals mit einer Gabel einstechen und den Springformrand darumlegen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 15 Minuten

Sofort nach dem Backen den Knetteigboden vom Springformboden lösen, aber darauf auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Springform säubern, Boden fetten und mit Backpapier belegen.

3 Biskuitteig:

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 Zimt mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig in der Springform glatt streichen, auf dem Rost in den Backofen schieben und **bei gleicher Temperatur wie den Knetteig backen**.

Backzeit: etwa 30 Minuten

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

- 4 Das mitgebackene Backpapier vorsichtig abziehen. Den Biskuitboden einmal waagrecht durchschneiden.

5 Füllung:

Sauerkirschen auf einem Sieb gut abtropfen lassen, Flüssigkeit dabei auffangen und 200 ml abmessen, evtl. mit Wasser ergänzen oder frische Sauerkirschen waschen, entsteinen, mit Zucker mischen und einige Min. zum Saftziehen stehen lassen. Die frischen Kirschen in einem Topf zum Kochen bringen, auf einem Sieb abtropfen lassen, den Saft auffangen und erkalten lassen. 200 ml davon abmessen, evtl. mit Wasser ergänzen. Zum Verzieren 12-16 Kirschen beiseitelegen.

- 6 Tortenguss mit Flüssigkeit und Zucker nach Packungsanleitung zubereiten, Kirschen unterrühren und die Masse kalt stellen, anschließend mit Kirschwasser abschmecken. Gelatine mit Wasser in einem kleinen Topf anrühren, 5 Min. zum Quellen stehen lassen und unter Rühren erwärmen, bis sie gelöst ist. Sahne fast steif schlagen, die lauwarme Gelatinelösung unter Schlagen hinzufügen und die Sahne vollkommen steif schlagen. Puderzucker sieben, mit Vanillin-Zucker mischen und unterrühren.



- 7 Knetteigboden auf eine Tortenplatte legen und die Kirschmasse darauf streichen, dabei 1 cm am Rand frei lassen. 1/3 der Sahnecreme darauf streichen. Den unteren Biskuitboden auf die Sahnecreme legen, leicht andrücken und mit der Hälfte der übrigen Creme bestreichen. Den oberen Boden auflegen und leicht andrücken.

8 Verzieren:

3 Esslöffel der Sahnecreme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und beiseite legen. Oberfläche und Rand der Torte gleichmäßig mit der übrigen Creme bestreichen. Die Torte mit der Creme aus dem Spritzbeutel verzieren und mit geschabter oder geraspelter Schokolade und den zurückgelassenen Kirschen garnieren. Die Torte mind. 2 Std. kalt stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Biskuitböden mit 4 EL Kirschwasser tränken.
- Für einen hellen Knetteigboden lassen Sie den Kakao einfach weg.
- Statt mit Kirschen können Sie die Torte auch mit Schokoladenbäumchen dekorieren. Dazu 100 g Zartbitterschokolade grob zerteilen, im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen, auf Backpapier streichen und fest werden lassen. Anschließend mit einem Ausstecher Tannenbäume ausstechen und die Torte damit dekorieren.
- Sie können die Sahnecreme statt mit Gelatine mit Gelatine Fix zubereiten. Dafür 800 g kalte Schlagsahne kurz aufschlagen. 4 Beutel (je 15 g) Dr. Oetker Gelatine Fix unter ständigem Rühren einstreuen und die Sahne steif schlagen. 40 g Puderzucker sieben, mit 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker mischen und unterrühren.

