



Schwarzwälder Kirschtorte

Das perfekte Rezept für die beliebte klassische Schwarzwälder Kirschtorte, ganz einfach ohne Gelatine.

etwa 16 Stück

   aufwändig

  bis 80 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier

Schoko-Biskuitteig:

5 Eier (Größe M)

150 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

125 g Weizenmehl

2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

50 g Dr. Oetker Gustin Feine

Speisestärke

15 g Dr. Oetker Kakao

etwa 1 Msp. gemahlener Zimt

Kirschfüllung:

350 g Sauerkirschen (Abtropfgew.)

1 Pck. Dr. Oetker Tortenguss rot

etwa 25 g Zucker

etwa 3 EL Kirschwasser

Sahnefüllung:

800 g kalte Schlagsahne

40 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

4 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

Zum Tränken und Verzieren:

etwa 5 EL Kirschwasser

100 g Dr. Oetker Raspelschokolade

Zartbitter

Wie backe ich eine klassische Schwarzwälder Kirschtorte?:

1 Vorbereiten:

Einen Bogen Backpapier in die Springform einspannen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Schoko-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 Zimt 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 35 Min.



Biskuitboden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

3 Kirschfüllung zubereiten:

Sauerkirschen auf einem Sieb gut abtropfen lassen, Flüssigkeit dabei auffangen und 200 ml abmessen, evtl. mit Wasser ergänzen. Zum Verzieren etwa 16 Kirschen auf Küchenpapier beiseitelegen.

- 4 In einem kleinen Topf Tortenguss mit Zucker mischen und nach und nach mit 4 EL von der Kirsch-Flüssigkeit anrühren. Übrige Kirsch-Flüssigkeit dazu geben und kurz aufkochen. Kirschen und Kirschwasser unterrühren und die Kirschen erkalten lassen.

5 Sahnefüllung zubereiten:

Sahne mit Puderzucker, Vanillin-Zucker und Sahnesteif steif schlagen. Gut 3 EL der Sahnecreme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø 8-10 mm) füllen und beiseitelegen.

6 Schwarzwälder-Kirsch-Torte füllen:

Das Backpapier abziehen und den Tortenboden zweimal waagrecht durchschneiden. Den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen. Die Kirschfüllung auf dem unteren Tortenboden verteilen, dabei 1 cm am Rand frei lassen. Knapp 1/3 der Sahnecreme darauf streichen. Mittleren Biskuitboden auflegen, leicht andrücken und mit Hilfe eines Pinsels mit der Hälfte des Kirschwassers tränken. Die Hälfte der übrigen Creme darauf streichen. Oberen Boden auflegen, leicht andrücken und mit dem übrigen Kirschwasser tränken.

7 Schwarzwälder Kirschtorte verzieren:

Tortenoberfläche und -rand mit der übrigen Creme einstreichen, mit der Creme aus dem Spritzbeutel verzieren und mit Raspelschokolade und Kirschen verzieren. Die Torte bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

