

Sommerliche Schwarzwälder Kirschtorte

Der Klassiker als Naked-Cake mit frischen Kirschen, Sahne, Kirschwasser und Schokoladenspänen.

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier
Fett

Teig:

250 g Butter
4 Eier (Größe M)
225 g Zucker
125 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
100 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
25 g Dr. Oetker Kakao

Kirsch-Füllung:

750 g Süßkirschen

Zum Tränken:

100 ml Kirschwasser
50 ml Wasser

Sahne-Füllung:

600 g kalte Schlagsahne
2 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix
2 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker

Zum Verzieren:

etwa 250 g Süßkirschen mit Stiel
etwa 50 g Dr. Oetker Edel-Kuvertüre
Puderzucker

Wie backe ich eine sommerliche Schwarzwälder Kirschtorte?:

1 Vorbereiten:

Für den Teig Butter zerlassen. Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C



② **Teig zubereiten:**

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

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 50 Min.

Den Boden 10 Min. in der Form stehen lassen, dann Springformrand lösen und entfernen. Den Kuchen auf dem Boden auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

③ **Kirsch-Füllung:**

Kirschen waschen und entsteinen.

④ **Tränken:**

Kirschwasser und Wasser verrühren. Boden zweimal waagerecht durchschneiden. Den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und mit etwa 1/3 der Tränke bepinseln. Die Hälfte der Kirschen darauf verteilen.

⑤ **Sahne-Füllung zubereiten:**

Sahne mit Gelatine fix steif schlagen. Vanille-Zucker unterrühren. Knapp die Hälfte der Sahne auf den Kirschen verteilen und bis zum Rand streichen. Den mittleren Boden auflegen, mit einem weiteren Drittel Tränke bepinseln und mit übrigen Kirschen belegen. Übrige Sahne, bis auf etwa 3 EL, auf den Kirschen verstreichen. Oberen Boden an der Schnittfläche tränken, aber mit der gebackenen Seite nach oben auf die Sahne geben. Die übrigen 3 EL Sahne mittig auf dem oberen Boden verstreichen. Torte mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

⑥ **Verzieren:**

Kirschen waschen. Von der Kuvertüre Späne abhobeln und zusammen mit den Kirschen auf der Torte verteilen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Der Boden ist einfriergesegnet.

