

# Schwarzwälder-Kirsch-Torte

## Zutaten

### Für Biskuitmasse

5 Eigelb  
50 g Puderzucker  
Vanillezucker  
1 Messerspitze Zimt  
5 Eiweiss  
115 g Kristallzucker  
75 g Mehl  
50 g Speisestärke  
50 g Kakao

### Zum Beträufeln

6 Essl. Läuterzucker  
3 Essl. Kirsch

### Zum Bestreichen

60 g Johannisbeerkonfitüre

### Zum Füllen

1 Glas Weichseln  
25 g Puddingpulver  
2 Essl. Kristallzucker  
2 Essl. Zitronensaft  
1 Messerspitze Zimt  
750 g Vollrahm  
4 Bl. Gelatine  
140 g Puderzucker  
20 g Kakao

### Zum Dekorieren

80 g Schokoladespäne  
8 halbierte Cocktailkirschen



## Zubereitung

### Schritt 1: Backmasse herstellen

- ▷ Wir trennen das Eiweiss vom Eigelb.
- ▷ Das Eigelb wird mit dem Puderzucker, Zimt und dem Vanillezucker schaumig gerührt.
- ▷ Das Eiweiss wird mit dem Kristallzucker zu einem steifen Schnee geschlagen.
- ▷ Wir geben die Hälfte des Eischnees zur Dottermasse und rühren sie darunter. Nun kommt das Mehl, Speisestärke und der Kakao mit dem restlichen Eischnee dazu und heben alles vorsichtig untereinander.
- ▷ Wir streichen die Masse in einen Tortenreife glatt (Grösse 25-26 cm) und backen diese bei 210-180°C abfallend ca. 40-45 min. auf der zweituntersten Rille.

Mindestens 3 Stunden auskühlen lassen, am besten über Nacht.

### Schritt 2: Zubereiten des Weichselpudding

- ▷ Wir nehmen die Weichseln und sieben sie ab, ( sollte ca. 3 dl Saft ergeben ).
- ▷ Das Puddingpulver lösen wir in 3 Essl. von der Weichselflüssigkeit auf.
- ▷ Wir kochen die Flüssigkeit mit 2 Essl. Kristallzucker 2 Essl. Zitronensaft und einer Messerspitze Zimt auf und leeren das aufgelöste Puddingpulver dazu und lassen es unter ständigem rühren aufkochen.
- ▷ Nun geben wir die abgetropften Weichseln in den Pudding und ziehen sie darunter.  
*Es ist von Vorteil wenn man die Weichseln einen Tag vorher abkocht bevor man die Torte damit füllt.*
- ▷ Einen Läuterzucker zubereiten (*siehe unter Allgemeine Informationen*)
- ▷ Den Läuterzucker mit dem Kirsch in einer Tasse vermischen, beiseite stellen.

### Schritt 3: Torte zum Füllen vorbereiten

- ▷ Die Torte aus dem Tortenreife schneiden.
- ▷ Nun wird sie zweimal durchgeschnitten, so dass wir drei etwa gleich dicke Tortenböden erhalten.
- ▷ Wir legen den untersten Tortenboden auf einen runden (Tortengrösse) Karton.
- ▷ Nun beträufeln wir den unteren Tortenboden damit ( mit Hilfe eines Pinsels), nicht zu fest da sonst das Biskuit durchweicht.

### Schritt 4: Rahm schlagen

- ▷ Wir schlagen den Rahm fast fertig, geben den Puderzucker und die aufgelöste Gelatine bei und schlagen den Rahm fertig (*Anwendung Gelatine siehe Allgemeine Informationen*).
- ▷ Ca 2 dl vom geschlagenem Rahm geben wir in eine Schüssel mit dem Kakao und verrühren diesen.
- ▷ Nun füllen wir den Kakaorahm in einen Dressiersack mit Lochtülle 10, beiseite legen.
- ▷ Die Weichselpuddingmasse wird ebenfalls in einen Dressiersack ohne Tülle gefüllt, beiseite legen. ( ohne Tülle deswegen weil sonst die Weichseln in der Tülle hängen bleiben.

### Schritt 5: Torte füllen

- ▷ Wir dressieren am untersten Tortenboden von aussen nach innen 3 Ringe mit dem Kakaorahm in der Mitte kommt noch ein kleiner Tupper mit dem Kakaorahm.
- ▷ Wir füllen die drei Ringlöcher (dort wo keine Kakao-Rahmmasse ist) mit der Weichselpuddingmasse aus.
- ▷ Jetzt kommt der mittlere Tortenboden darauf gesetzt.
- ▷ Wir beträufeln ihn mit Kirsch-Läuterzucker etwas mehr als den untern Tortenboden.
- ▷ Mit der Johannisbeerkonfitüre betreichen wir den Boden.
- ▷ Nun streichen wir ca. 2 dl geschlagenen Rahm darauf.
- ▷ Jetzt setzen wir den obersten Tortenboden darauf und beträufeln ihn mit Kirsch-Läuterzucker wie den mittleren Tortenboden.

### Schritt 6: Torte rundherum einstreichen

- ▷ Ca. 3 Essl. geschlagenen Rahm in einen Dressiersack mit Sterntülle 7 füllen und beiseite legen.
- ▷ Nun wird die Torte mit dem restlichen Rahm rundherum eingestrichen.
- ▷ Wir bestreuen die Torte rundherum mit Schokoladenspänen auch die Oberfläche.
- ▷ Wir teilen die Torte mit dem Torteneinteiler in 16 Stücke.
- ▷ Und dressieren mit Rahm 16 Rosetten darauf.
- ▷ Und belege diese mit halbierten Cocktailkirschen.

Nun sollte die Torte gut durchkühlen bevor wir sie mit einem scharfen Messer schneiden und in Papiere einpacken.