

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.