

Schwarzwälder Kirschtorte

ca. 14 Stück



etwas Übung erforderlich

☉ ☌ bis zu 80 Min.



Zutaten:

Schoko-Biskuitmasse:

4 Eier (Größe M)
2 Dotter (Größe M)
130 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
½ Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
1 Prise Salz
80 g glattes Mehl
60 g Speisestärke
20 g Backkakao

Läuterzucker:

50 g Zucker
50 ml Wasser
65 ml Kirschwasser
(Kirschenschnaps)

Kirschen-Füllung:

3 Stk. Dr. Oetker Blatt Gelatine
100 ml Kompottkirschensaft
30 g Zucker
1 Prise Zimt
15 g Speisestärke
30 ml Kompottkirschensaft
190 g abgetropfte Kompottkirschen

Schoko-Obers:

300 ml flüssiges Schlagobers
100 g gehackte Zartbitterkuvertüre

Kirschen-Obers:

2 EL Kirschenmarmelade
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
¼ l geschlagenes Schlagobers

Zum Bestreichen und Verzieren:

¼ l geschlagenes Schlagobers

Schokomantel für den Tortenrand:

100 g Dr. Oetker Kuchen Glasur
Kakao (1/2 Becher)

Zum Belegen und Bestreuen:

14 Belegkirschen
Dr. Oetker Raspelschokolade

1 Schoko-Biskuitmasse:

Eier mit Dotter, Zucker, Vanillin-Zucker, Zitronenschale und Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig aufschlagen. Mehl mit Stärke und Kakao vermischen, darübersieben und mit dem Kochlöffel unterheben.

2 Die Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) füllen und glatt streichen.

Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 190 °C

Heißluft 170 °C

Backzeit: ca. 35 Minuten

3 Läuterzucker:

Zucker mit Wasser 1-mal aufkochen. Vom Herd nehmen, überkühlen lassen und mit Kirschwasser verrühren.

4 Kirschen-Füllung:

Die Gelatine nach Packungsanleitung vorbereiten. Kompottsaft mit Zucker und Zimt aufkochen. Speisestärke mit Kompottsaft verrühren, dazugeben und unter Rühren eindicken. Vom Herd nehmen und Kirschen und Gelatine einrühren.

- 5 Schoko-Obers:**
Für das Schoko-Obers Schlagobers aufkochen. Vom Herd nehmen, die Kuvertüre einrühren und mit dem Stabmixer mixen. Das Ganze ca. 3 Std. kalt stellen.
- 6** Die erkaltete Torte 2-mal durchschneiden. Die unterste Tortenplatte mit dem Springformrand umstellen und mit einem Teil des Läuterzuckers tränken.
- 7** Das Schoko-Obers mit dem Handmixer (Rührstäbe) aufschlagen und in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (10 mm Ø) füllen. Mit dem Schoko-Obers am Rand beginnend drei Kreise mit Zwischenräumen aufspritzen.
- 8** Die Kirschen-Füllung in einen Spritzbeutel ohne Tülle füllen und die Hälfte in die Zwischenräume spritzen. Mit der zweiten Tortenplatte abdecken und mit etwas Läuterzucker tränken. Für das Kirschen-Obers Marmelade mit Sahnesteif verrühren und unter das Schlagobers heben. Das Kirschen-Obers in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (10 mm Ø) füllen. Am Rand der Torte beginnend drei Kreise mit Zwischenräumen aufspritzen.
- 9** Die übrige Kirschen-Füllung in die Zwischenräume spritzen. Mit der dritten Tortenplatte abdecken und mit dem übrigen Läuterzucker tränken. Die Torte ca. 2 Std. kalt stellen.
- 10 Zum Bestreichen und Verzieren:**
Den Springformrand von der Torte lösen. Oberfläche und Rand der Torte mit der Hälfte des Schlagobers bestreichen. Das übrige Schlagobers in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (8 mm Ø) füllen und 14 Rosetten aufspritzen.
- 11 Schokomantel für den Tortenrand:**
Den Tortenrand mithilfe einer Palette mit Glasur bestreichen.
- 12 Zum Belegen und Bestreuen:**
Die Torte mit Kirschen belegen und die Raspelschokolade in die Mitte der Torte streuen.
- 13** Die Torte bis zum Servieren kalt stellen.