

Schwarzwälder Kirschtorte

(Aus Buch: Dr. Oetker – Backen macht Freunde)

Für den Biskuitteig:

25 g	Speisestärke
100 g	Zucker
1 Pck.	Vanillin-Zucker
gut 1 Msp.	gemahlener Zimt
3	Eier (Größe M)
80 g	Weizenmehl
10 g	Kakaopulver
1 gestr. TL	Backpulver



Für den Knetteig:

50 g	Zucker
1 Pck.	Vanillin-Zucker
50g	weiche Butter oder Margarine
1	Eier (Größe M)
125 g	Weizenmehl
10 g	Kakaopulver
1 Msp.	Backpulver



Für die Füllung:

1 Glas	Sauerkirschen (Abtropfgewicht 350g)
250 ml	Kirschsaft (aus dem Glas)
30g	Speisestärke
etwa 25g	Zucker
etwa 3 EL	Kirschwasser
1 Pck.	gemahlene Gelatine, weiß
5 EL	kaltes Wasser
800g	gekühlte Schlagsahne
40g	gesiebter Puderzucker ¹
1 Pck.	Vanillin-Zucker

Zum Verzieren:

geschabte Schokoladenlocken oder geraspelte Schokolade

Zubereitung:

1. Den Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Den Backofen vorheizen.
Ober-/Unterhitze: etwa 180°C
Heißluft: etwa 160°C
2. Für den Teig Eier in einer Rührschüssel mit einem Handrührgerät (Rührbesen) auf höchster Stufe 1 Minuten schaumig schlagen. Zucker mit Vanillin-Zucker mischen, unter Rühren in 1 Minute einstreuen, Masse weitere 2 Minuten schlagen. Mehl mit Backpulver, Stärke, Kakao und Zimt mischen, kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig in der Springform verstreichen, auf dem Rost im unteren Drittel in den vorgeheizten Backofen schieben. Biskuitboden etwa 25 Minuten backen.
3. Biskuitboden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, erkalten lassen. Springform säubern, Springformboden fetten.



4. Für den Knetteig Mehl mit Kakaopulver und Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten für den Knetteig hinzufügen und alles mit einem Handrührgerät (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Den Teig auf dem Springformboden ausrollen, mehrmals mit einer Gabel in den Teigboden stechen. Springformrand darumlegen.
5. Die Form auf dem Rost im unteren Drittel in den vorgeheizten Backofen schieben und bei gleicher Temperatur wie den Biskuitteig etwa 15 Minuten backen.
6. Sofort nach dem Backen den Knetteigboden vom Springformboden lösen, aber darauf auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Von dem Biskuitboden das mitgebackene Backpapier vorsichtig abziehen. Den Biskuitteig einmal waagrecht durchschneiden.



7. Für die Füllung Kirschen gut abtropfen lassen, Saft auffangen. 250 ml abmessen und zum Garnieren 12 Kirschen auf Küchenpapier beiseitelegen.
8. Stärke mit Zucker und 4 Esslöffeln von dem Saft anrühren. Übrigen Saft zum Kochen bringen, die angerührte Stärke in den von der Kochstelle genommenen Saft einrühren, kurz aufkochen, Kirschen unterrühren und kalt stellen, mit Kirschwasser abschmecken.
9. Gelatine mit Wasser in einem kleinen Topf anrühren, 5 Minuten zum Quellen stehen lassen und unter Rühren erwärmen, bis sie gelöst ist. Sahne fast steif schlagen. Erst etwa 2 Esslöffel der Sahne mit der aufgelösten Gelatine verrühren, dann sofort die Gelatinemasse unter die Sahne schlagen, Sahne steif schlagen. Puderzucker mit Vanillin-Zucker mischen und unterrühren.
10. Knetteigboden auf eine Tortenplatte legen. Kirschmasse darauf streichen, dabei 1 cm am Rand frei lassen. Ein Drittel der Sahnecreme darauf streichen. Unteren Biskuitboden darauf legen, leicht andrücken und mit der Hälfte der übrigen Creme bestreichen. Oberen Boden auflegen und leicht andrücken. 3 Esslöffel der Sahnecreme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und beiseitelegen. Tortenoberfläche und -rand mit der übrigen Creme einstreichen, mit der Creme aus dem Spritzbeutel verzieren und mit Schokolade und beiseite gelegten Kirschen garnieren. Die Torte mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.



