

Marie's Schwarzwälder Kirschtorte ø 20 cm

Zutaten

Mürbteig	Biskuit	Kirschfüllung	Sahne	Drip
50 g Mehl	6 Eier	1 EL Kirschmarmelade	500 ml Sahne	50 g Zartbitterkuvertüre
10 g Kakao	150 g	800 g Kirschen	3,5 Blatt Gelatine	50 ml Sahne
30 g Butter	Zucker	(oder 2 Gläser)	5 cl Kirschwasser	10 g Butter
15 g Zucker	1 Pr. Salz	250 ml Kirschsafft	30 g Zucker	
1 EL Milch	75 g Mehl	30 g Speisestärke		Fertigstellung
	50 g Stärke	50 g Zucker		250 ml Sahne
	25 g Kakao	3 EL Kirschwasser		1 EL Zucker
	1/2 TL Zimt			14 frische Kirschen
				Schokoraspeln

Zubereitung

Mürbteig

Aus den Zutaten einen glatten Teig kneten, 30 min kaltstellen. Mürbteig auswellen und mit einem Backring ø 20 cm ausstechen. 12-15 min im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad backen.

Biskuit

Das Eigelb mit ca. 1/3 des Zuckers weiß cremig schlagen. Eiweiß mit 1 Prise Salz und dem restlichen Zucker steif schlagen. Das Eiweiß vorsichtig mit einem Teigschaber unter das Eigelb ziehen. Mehl, Stärke und Kakao mischen, sieben und unterheben. Die Masse in zwei Backringe (ø 20 cm) geben und im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad für 25-30 min backen. Böden abkühlen lassen und jeweils einmal durchschneiden.

Kirschfüllung

Kirschen in einem Sieb abtropfen lassen, den Saft davon auffangen. Speisestärke mit Zucker und ca. 3 EL Kirschwasser glattrühren. 250 ml Saft aufkochen, angerührte Speisestärke unterrühren, die Kirschen unterheben und kaltstellen.

Sahne

Sahne mit dem Zucker steif schlagen. Gelatine 5 min in kaltem Wasser einweichen, Gelatine ausdrücken und erwärmen bis sie flüssig ist. Das Kirschwasser in die Gelatine rühren, kurz abkühlen lassen und 2-3 EL der Sahne unterrühren, dann die Gelatine-Sahnemasse mit einem Teigschaber vorsichtig unter die restliche Sahne ziehen.

Den Mürbteigboden auf eine Tortenplatte legen und mit der Kirschmarmelade bestreichen. Einen Tortenring darumlegen und einen Biskuitboden auf den Mürbteig legen, 1/3 der Kirschmasse darauf verteilen, dann 1/3 Sahne darauf geben und glattstreichen. Den nächsten Biskuitboden darauflegen und leicht andrücken, den Vorgang zweimal wiederholen. Die Torte für mehrere Stunden kaltstellen.

250 g Sahne mit 1 EL Zucker steifschlagen, die Torte damit am Rand und oben einstreichen. Übrige Sahne kaltstellen.

Drip

Kuvertüre hacken und in eine Schüssel geben. Sahne in einem Topf erhitzen, über die Kuvertüre geben, kurz warten, verrühren bis eine glatte Masse entstanden ist, Butter unterrühren und abkühlen lassen. Den Drip mit einem Löffel auf den Rand der Torte geben und herunterlaufen lassen, übrige Schokolade auf der Torte verteilen und glattstreichen.

Fertigstellung

Die übrige Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und 14 Rosetten aufspritzen, am unteren Rand mit Schokoraspeln dekorieren.