

Schwarzwälder-Kirsch Torte

Bisquitboden

5 Eiklar
mit 5 EL kaltem Wasser
250 g Zucker

steif schlagen.

Langsam einrieseln lassen und unterrühren bis es glänzt und beim hochziehen Spitzen stehen bleiben.

5 Eigelb
250g Mehl
½ -1 Pkg Backpulver
3 EL Kakaopulver

dazugeben

Mehl mit Kakao und Backpulver mischen und in die Rührschüssel sieben. Auf niedrigster Stufe unterrühren.

evtl. Speisestärke

Je nach Belieben kann auch ein Teil des Mehls durch Speisestärke ersetzt werden.

Boden in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26cm) füllen und bei ca. 160°C und Heißluft ca. 30 Minuten backen. Holzstäbchentest. Ggf. auf eigene Erfahrung bei Temperatur und Backzeit zurückgreifen :-)

Füllung

Tortenboden auskühlen lassen und mit einem langen Brotmesser vorsichtig vom Rand her in drei Ebenen aufschneiden (ich dreh den Boden mit Messer drin immer so lange, bis ich in der Mitte ankomme). Unterste Ebene auf die Servierplatte legen. Achtung! Das Teil kann später nicht mehr rumgeschoben oder auf andere Platten verfrachtet werden!

1 -1,5 Glas Schattenmorellen
oder TK-kirschen

auf dem Tortenboden verteilen, Flüssigkeit aufheben!

1 Pkg roter Tortenguß

nach Anweisung mit dem Kirschsafft und etwas Wasser zubereiten. Auf den Kirschen verteilen, abkühlen lassen. Ein paar schöne Kirschen für die Deko aufheben (12-16 Stk)

ca. 1 Becher Sahne
1 Pkg Sahnesteif

steif rühren und eine ca. 1cm dicke Schicht auf den Kirschen verteilen. Mittleren Tortenboden draufsetzen.

Restlichen Kirschsafft
Kirschwasser

ja nach alkoholischen Gewohnheiten mischen und damit den mittleren Tortenboden ganzflächig beträufeln. Der sollte später schön saftig werden.

1 Becher Zentis Kirschmarmelade

oder andere Kirschmarmelade (der Becher passt grad von der Menge her) auf dem mittleren Tortenboden verteilen.

ca. 1 Becher Sahne
1 Pkg. Sahnesteif

steif rühren und eine ca. 1cm dicke Schicht auf der Marmelade verteilen. Obersten Tortenboden draufsetzen und diesen ebenfalls in Kirschwasser-Safft ertränken.

ca. 1,5 Becher Sahne
1-2 Pkg Sahnesteif
Zartbitter Schokoladenraspel

Die gesamte Torte rundrum mit Sahne eindecken und mit garnieren. Sahnehäubchen und Kirschen obendrauf, fertig.

Ich kauf einfach immer zwei ½ l Flaschen Sahne. Da bleibt von der zweiten Flasche bischen was übrig, aber man ist dafür flexibler.