

# **Schwarzwälder Kirschtorte**

**Backzeit:** 35 Minuten

**Zutaten für den Schoko-Biskuit:** 6 Eier, 150 g Zucker, 1 Orange (Abrieb), 1 Prise Salz, 150 g Mehl, 40 g Kakaopulver, 1 TL Zimtpulver, 2 EL Speisestärke, 6 EL Kirschwasser, 100 ml Kirschsaff

**Zutaten für die Creme und zum Garnieren:** 750 g entsteinte Kirschen, 200 ml Orangensaft, 2 TL Speisestärke, 200 g Mascarpone, 2 EL Vanillezucker, 50 g Zucker, 400 ml Sahne, 2 Päckchen Sahnesteif, 100 g Schokoraspeln

## **Zubereitung:**

### **A Zubereitung Schoko-Biskuit:**

Eier trennen und die Eigelbe mit der Hälfte vom Zucker und dem Orangenabrieb cremig schlagen. Das Eiweiß mit dem Salz steif schlagen. Dann den restlichen Zucker dazu geben. Das Mehl mit dem Kakaopulver, Zimtpulver und der Stärke über die Eigelbcreme sieben und mit dem Eischnee unterziehen.

Die Masse in die Form füllen, glatt streichen und im vorgeheizten Ofen (Ober- Unterhitze 180 Grad) ca. 35 Minuten backen.

Den Kuchen aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen und vorsichtig aus der Form stürzen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Danach den Boden in 3 Böden teilen. Das Kirschwasser mit dem Kirschsaff verrühren und alle 3 Böden damit bestreichen.

### **B Zubereitung Creme:**

Die Kirschen waschen und einige Kirschen zum Garnieren beiseitelegen.

4 EL vom Orangensaft mit der Stärke verrühren. Den übrigen Saft aufkochen lassen, die angerührte Stärke unterrühren und andicken lassen. Die Kirschen untermischen, von der Hitze nehmen und abkühlen lassen.

Mascarpone mit dem Vanillezucker und Zucker cremig schlagen. Die Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und unter die Creme ziehen.

### **C Tortenaufbau**

Die angedickten Kirschen in zwei Kreisen auf dem untern Boden verteilen. Etwas Creme in einen Spritzbeutel füllen und die freie Fläche des unteren Bodens mit Creme auffüllen. Mit dem zweiten Boden belegen und mit Creme bestreichen.

Mit dem dritten Boden abschließen und rundherum mit Creme einstreichen. Mit dem Spritzbeutel die Torte mit Cremetupfern verzieren und mit den übrigen Kirschen zum Dekorieren belegen. Mit Schokoraspeln bestreuen.

Verfasser: Joachim Rodenhauser