

Backrezepte



Schwarzwälder Kirschtorte

Zutaten: Teig

1 dunklen Wienerboden
1 Glas Sauerkirschen
2 Esslöffel Zucker
40ml Kirschwasser 40%vol
1 Päckchen Rote Grütze Puddingpulver zum Kochen mit Himbeergeschmack

Zutaten: Belag

8 Becher Sahne 200g
8 Päckchen Sahnesteif
8 Päckchen Vanillezucker
1 Päckchen Raspelschokolade
Zartbitter

Für den Teig:

sollten Sie einen dunklen Wienerboden beim Bäcker ihres Vertrauens fertig kaufen und den Boden vom ihm dreimal quer durchschneiden lassen. Denken Sie bitte daran, dieser Tortenboden muss meistens vorbestellt werden.

Zuerst vom Kirschsafft etwas in eine Tasse abgießen und das Puddingpulver mit einem Schneebesen darin verrühren. Dann 16 Kirschen zur Seite legen. Die restlichen Kirschen mit dem Saft und Zucker erhitzen Jetzt die heißen Kirschen mit den Puddingpulvergemisch andicken. In den Pudding das Kirschwasser unterrühren, aber nicht mehr aufkochen. Mit Frischhaltefolie die Kirschen abdecken und abkühlen lassen. Anschließend die Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker in einer Schüssel mit dem Schneebesen eines Elektrischen Handrührgerätes steif schlagen.

Den unteren Teil des Wienerboden auf eine Kuchenplatte legen und mit der Kirschmasse belegen. Dann den zweiten Boden darauf legen und mit einem drittel der Sahne bestreichen. Danach den dritten Boden darauf legen und wieder mit einem drittel der Sahne bestreichen. Jetzt den letzten Boden auflegen. Von der letzten Sahne etwas in einem Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Mit den Rest der Sahne die Torte von oben und aussen gleichmäßig bestreichen. Die Torte in 16 Stücke anzeichnen und auf jedem Stück mit den Spritzbeutel eine Rosette spritzen. Auf jede Rosette eine Kirsche legen. Den Rand und die Mitte der Torte mit Raspelschokolade bestreuen.