

Schwarzwälder Kirschtorte

Für 14 Stücke

Zutaten

Tortenboden:

5 Eier (getrennt)
80 g Butter, weich
100 g Zucker
200 g Mandeln
100 g Schokolade (Zartbitter & etwas Vollmilch)
1 TL Backpulver
4 EL Kirschwasser

Dekoration:

dunkle Kuvertüre

Kirschkompott:

2 Gläser Sauerkirschen (á 350 g Abtropfgewicht)
100 g Zucker
60 g Speisestärke
6 EL Kirschwasser

Sahnecreme:

400 ml Sahne
2 Blatt Gelatine
45 g Zucker
1 Pk. Vanillezucker
5 EL Kirschwasser

Zubereitungszeit: ca. 90 Minuten plus Kühlzeit & Backzeit 60 Minuten (180°C)

1. Eiweiß mit 20 g Zucker zu steifem Schnee schlagen. Die Butter mit 60 g Zucker schaumig rühren und die Eigelbe zugeben. Mandeln zusammen mit der Schokolade reiben, Backpulver untermischen und zu der Eimasse geben. Anschließend das Kirschwasser zugeben.
2. Ein Drittel der Eiweißmenge direkt in die Mandel-Schokoladen-Masse einrühren, den Rest anschließend unterziehen.
3. Eine Springform (Ø 26 cm) mit Backpapier auslegen und den Teig einfüllen. Im vorgeheizten Backofen ca. 60 Minuten bei 180°C auf der untersten Schiene backen. Den Tortenboden nach dem Backen auskühlen lassen
4. Einen Tortenring um den Tortenboden legen. 300 ml Kirschsafft mit Zucker aufkochen. Die Speisestärke in 12 EL kaltem Kirschsafft auflösen, dazu gießen und unter Rühren einmal aufkochen. Die Kirschen und 4 EL Kirschwasser zugeben. Die Füllung etwas abkühlen lassen.
5. Den Tortenboden mit 2 EL Kirschwasser beträufeln und die Füllung auf den Tortenboden streichen (evtl. die Kirschen auflegen und Kirschsauce darüber gießen). Kühl stellen.
6. Für die Sahnecreme die Gelatine kalt einweichen. In der Zwischenzeit die Sahne mit Zucker steif schlagen. Dann die Gelatine ausdrücken und in 5 EL Kirschwasser bei sehr schwacher Hitze auflösen. Mit 2 EL geschlagener Sahne glattrühren und unter die restliche Sahne mischen.
7. Die Sahne auf die Sauerkirschen streichen und mit Kuvertüre-Spänen garnieren.



Wenn die Torte am gleichen Tag gegessen wird, kann man die Sahne auch mit Sahnesteif steif schlagen.