



Schwarzwälder Kirschtorte à la Gugli

Schokoladen-Biskuit für eine Springform mit 24 cm Durchmesser

Zutaten:

- 6 Eigelb
- 3 Essl. warmes Wasser
- 1 Päckchen
- Vanillezucker
- 200 g Zucker
- 6 Eiweiß
- Prise Salz
- 150 g Mehl
- 75 g Speisestärke
- 50 g Kakaopulver

Kirschfüllung:

- 2 Gläser Sauerkirschen
- 250 ml Sauerkirschsafft
- 2 Essl. Zucker
- 1 Prise Zimt
- 2 gehäufte Essl. Speisestärke
- 5 Essl. Kirschwasser oder auch mehr :-) (es geht auch Kirschrum)

Tränke:

- 250 ml Kirschsafft
- 4 EL Kirschwasser

Sahne:

- 1000 ml gut gekühlte, frische Sahne
- 3 Päckchen Sahnesteif
- 2 gehäufte Essl. Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker

Für die Verzierung:

- 12 bis 16 Kirschen
- Schokolade Raspel
- Kirschenmarmelade zum Bestreichen der Böden

Zubereitung:

Die Eier trennen. Das Eigelb mit dem warmen Wasser, Vanillezucker und etwa zwei Drittel des Zuckers mit dem Hand-Rührgerät oder in der Küchenmaschine mindestens 8 Minuten hell und cremig schlagen. In einer separaten Schüssel das Eiweiß mit Salz und dem restlichen Zucker steif schlagen.

Den Eischnee in die Eigelbmasse rühren. Mehl, Speisestärke und Kakao vermischen. Das Mehlgemisch über den Eierschaum sieben und vorsichtig mit einem Schneebesen unterheben.

Den Boden einer Springform mit Backpapier belegen und die Biskuitmasse in die Form füllen, glatt streichen und auf der mittleren Schiene im vorgeheizten Backofen etwa 30-40 Minuten bei 170 Grad Umluft oder 190 Grad Unter/Oberhitze backen. Damit der Biskuit nicht zu trocken wird sollte er nicht zu lange gebacken werden. Deshalb gegen Ende der Backzeit ein Holzstäbchen oder ein Messer in die Kuchenmitte stechen. Wenn beim Herausziehen kein Teig kleben bleibt, ist der Biskuit fertig. Torte aus dem Rohr nehmen und auskühlen lassen.

Fülle:

Die Sauerkirschen in einem Sieb abtropfen lassen und dabei den Kirschsaff auffangen.

12 bis 16 schöne Kirschen für die Verzierung zurücklegen.

250 ml Kirschsaff mit Zucker und Zimt aufkochen. Die Speisestärke mit etwas kaltem Kirschsaff anrühren und zum kochenden Kirschsaff geben. Unter Rühren einmal kräftig aufkochen lassen. (Wird wie Pudding) Dann die Kirschen dazugeben und unter vorsichtigem Rühren nochmals kurz aufkochen, vom Herd nehmen, und auskühlen lassen. Dann das Kirschwasser unterrühren.

Tränke für die Biskuitböden:

Den Sauerkirschsaff mit dem Kirschwasser vermischen.

Schlagobers für Fülle und Verzierung:

Die Sahne soll sehr kalt sein, damit sie sich gut aufschlagen lässt. Sahnesteif mit Zucker und Vanillezucker vermischen. Schlagobers aufschlagen bis es fast fertig ist und erst dann Sahnesteif und Zucker einrieseln lassen, und dabei weiter schlagen bis es richtig steif ist. Aufpassen das ihr es nicht überschlagt, denn das geht ganz schnell.

Die Schwarzwälder Kirschtorte zusammenbauen:

Den ausgekühlten Schokoladen-Biskuit dreimal durchschneiden damit vier Kuchenböden entstehen. Wenn sich beim Backen eine Kuppel gebildet hat, schneidet den Teil der Kuppel einfach weg. Die Biskuit-Unterseite verwendet ihr als obersten Boden - mit der Unterseite nach oben, dann habt ihr eine ebene Torten-Oberseite.

Den ersten Boden auf eine Tortenplatte legen, mit einem Viertel der Tränke beträufeln und mit Kirschenmarmelade dünn bestreichen.

Nun ein Drittel der Kirschfüllung auf dem Tortenboden verteilen und glattstreichen. Bitte nicht ganz zum Rand hinaus. Ca. einen halben cm frei lassen, dann tut man sich beim Einstreichen der Torte leichter. Darauf ein Viertel des geschlagenen Schlagobers (Sahne) verteilen. Das Schlagobers kann ruhig seitlich etwas überstehen. Dann den zweiten Boden auflegen, beträufeln, und wieder mit Marmelade bestreichen, wieder ein Drittel der Kirschenfüllung auf den Tortenboden geben und mit einem weiteren Viertel des Schlagobers (Sahne) bestreichen. Nun den vorletzten Boden auflegen und wieder Tränke, Marmelade, letztes Drittel der Kirschfülle und noch ein bisschen Schlagobers auf die Kirschfüllung geben. Letzten Boden auflegen.

Jetzt am besten mit einer Palette oder einem breiten Messerrücken zuerst den Rand, und dann die Oberseite der Kirschtorte mit dem restlichen Schlagobers (Sahne) einstreichen. Dabei etwa 4 Esslöffel Sahne für die Verzierung zurückbehalten.

Das zurückbehaltene Schlagobers (Sahne) in einen Spitzbeutel mit einer Sterntülle füllen, und 12 bis 16 Rosetten auf die Schwarzwälder Kirschtorte spritzen. Den Tortenrand und die Torten-Mitte mit den Schokoladenspänen verzieren. Dabei die Rosetten weiß belassen. Mit den Kirschen verzieren.

Die Kirschtorte mindestens eine Stunde im Kühlschrank durchziehen lassen und die Torte bis zum Genuss kühl stellen.

Gutes Gelingen wünscht euch wieder eure Gudrun von Mödling.

www.gudrunvonmoedling.at