



## ***Schwarzwälder Kirschtorte à la Gugli***

***Schokoladen-Biskuit für eine Springform mit 24 cm Durchmesser***

### ***Zutaten:***

- 6 Eier
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 200 g Kristallzucker
- Prise Salz
- 150 g Mehl glatt AT Type W480 / DE Type 405
- 75 g Speisestärke (Maizena)
- 50 g Back-Kakao

### ***Kirschfüllung:***

- 2 Gläser Sauerkirschen (à 350 g Nettogewicht)
- 250 ml Sauerkirschsaft
- 2 Essl. Zucker
- 1 Prise Zimt
- 2 gehäufter Essl. Speisestärke (Maizena)
- 5 Essl. Kirschwasser oder auch mehr :- ) (es geht auch Kirschrum)

### ***Tränke für die Böden:***

- ca. 250 ml Kirschsaft
- ca. 4 EL Kirschwasser (oder mehr oder weniger, je nach Geschmack)

### ***Sahne:***

- 1.000 ml gut gekühlte, frisches Schlagobers/Sahne
- 3 Päckchen Sahnesteif
- 2 gehäufter Essl. Staub/Puderzucker
- 1 Päckchen Vanillezucker

### ***Für die Verzierung:***

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

### ***Zubereitung:***

Die Eier trennen. Das Eiweiß mit dem Kristallzucker, Vanillezucker und der Prise Salz zu einem sehr festen Schnee schlagen. Die Eidotter einzeln unterrühren. Mehl, Speisestärke und Kakao vermischen. Das Mehlgemisch über den Masse 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 25-30 Minuten bei 170 Grad Ober-/ Unterhitze backen. Stäbchenprobe machen (gegen Ende der Backzeit ein Holzstäbchen 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 Kirschsafte auffangen.

12 bis 16 schöne Kirschen für die Verzierung zurücklegen.

250 ml Kirschsafte mit Zucker und Zimt aufkochen. Die Speisestärke mit etwas kaltem Kirschsafte anrühren und zum kochenden Kirschsafte 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 Sauerkirschsafte mit dem Kirschwasser vermischen.

### ***Schlagobers/Sahne für Fülle und Verzierung:***

Das Schlagobers/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 und ihr habt süße Butter :-)

### ***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 schöne 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](http://www.gudrunvonmoedling.at)

Alle Nutzungsrechte – Rezepte – Texte und Fotos gehören ausschließlich MIR – „Gudrun von Mödling“ und müssen – vor Verwendung – schriftlich genehmigt werden. Vervielfältigungen (Kopien, Screenshots jeglicher Art, abschreiben usw.) sind verboten, da sie eine Urheberrechtsverletzung darstellen.