

Hier und heute



Schwarzwälder Kirschtorte

Sie gehört zu den beliebtesten Torten und ist weltweit bekannt: die Schwarzwälder Kirschtorte. Konditormeister Marcel Seeger zeigt, wie man den Klassiker auch gut selbst backen kann.

Rezept

Schwarzwälder Kirschtorte

von Marcel Seeger, für eine Torte von 26 cm Durchmesser

Zutaten Schokoladenbiskuit

- 7 Eier (Größe M)
- 250 g Zucker
- 150 g Mehl (Typ 550)
- 50 g Speisestärke
- 50 g Kakaopulver
- 60 g Butter, flüssig
- 1 Prise Salz
- etwas ausgekratztes Vanillemark aus der Vanilleschote

Zubereitung

Den Backofen auf 190 °C Ober- und Unterhitze vorheizen, den Tortenring mit Backpapier einschlagen und auf ein Backblech stellen. Alternativ kann man auch eine Springform verwenden.

Eier, Zucker, Salz und Vanillemark cremig aufschlagen. Mehl, Stärke und Kakaopulver gründlich vermischen und vorsichtig unter die Eimasse heben. Zuletzt die flüssige Butter in feinem Strahl unter die Biskuitmasse rühren und alles zu einem glatten Biskuitteig verarbeiten.

Die fertige Masse in den vorbereiteten Tortenring einfüllen und glattstreichen. Anschließend den Biskuit in den Backofen geben und circa 30 Minuten backen. Nach dem Backen den Biskuitboden im Tortenring auskühlen lassen und dann den Ring entfernen. Den Biskuitboden waagrecht in 4 gleich dicke Böden schneiden.

Tipps

Den Biskuitboden in der Mitte einmal waagrecht durchschneiden und dann die beiden Teile jeweils noch einmal waagrecht durchschneiden. So erhält man vier in der Höhe gleichmäßige Biskuitböden.

Übriggebliebene Biskuitböden lassen sich gut einfrieren oder für die Kirsch-Tartelettes in Rezept 2 verwenden.

Zutaten für die Kirschwassertränke

- 100 g Zucker
- 100 ml Wasser
- 60 ml Kirschwasser

Hier und heute



Zubereitung

Zucker und Wasser unter Rühren aufkochen, in eine Schüssel umfüllen und kurz abkühlen lassen. Anschließend das Kirschwasser einrühren und alles weiter abkühlen lassen.

Tipps

- Für eine alkoholfreie Tränke das Kirschwasser durch Kirschsafft ersetzen oder das Kirschwasser weglassen und den Zucker und Wasseranteil um 30 g bzw. ml erhöhen
- Die Tränke kann auch schon am Vortag hergestellt werden und über Nacht im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Zutaten für die Kirschfüllung

- 680 g Sauerkirschen, abgetropft
- 75 g Zucker
- 45 g Speisestärke
- etwas Zimt, gemahlen

Zubereitung

Die Kirschen in ein Sieb geben und den Saft dabei auffangen. Mit etwas Kirschsafft die Speisestärke anrühren. Den restlichen aufgefangenen Kirschsafft mit Zucker und Zimt in einem Topf unter Rühren aufkochen. Sobald der Saft kocht diesen mit der angerührten Speisestärke abbinden und anschließend die Sauerkirschen unter den Saft heben. Die fertige Kirschfüllung in eine Schüssel füllen und abkühlen lassen. Von der Kirschfüllung 530 g abwiegen.

Tipp

Die restliche Menge kann man für Kirschtartelettes in Rezept 2 verwenden.

Drei Biskuitböden mit der Tränke bepinseln. Einen Biskuitboden in einen Tortenring von 26 cm Durchmesser und 6 cm Höhe einlegen und dann die 530 g Kirschfüllung darauf verteilen.

Zutaten für die Sahnefüllung

- 750 g Sahne, aufgeschlagen
- 50 g Zucker
- 70 ml Kirschwasser
- 5 Blatt Gelatine, eingeweicht, ausgedrückt und aufgelöst

Zubereitung

Die aufgeschlagene Sahne mit Zucker und Kirschwasser verrühren. Anschließend die Gelatine in feinem Strahl unter die Sahnemischung rühren. 1/3 der Füllung auf die Kirschen im Tortenring geben und glattstreichen. Den zweiten Biskuitboden einlegen, wieder mit einem Drittel der Füllung bestreichen, dann den dritten Biskuitboden einlegen

Hier und heute



und das letzte Drittel der Füllung auf den Boden geben und glattstreichen. Die Torte in den Kühlschrank geben und mindestens eine Stunde durchkühlen lassen, damit sie die nötige Bindung bekommt. Anschließend die Torte aus dem Ring schneiden und lösen.

Tipps

- Für eine alkoholfreie Alternative das Kirschwasser durch Kirschsafte ersetzen, dann ist die Sahnefüllung jedoch leicht gefärbt.
- Die Torte auf einen Mürbeteigboden stellen, dann hat sie mehr Stabilität.

Zutaten für die Fertigstellung

- 400 g Sahne
- 1 Päckchen Sahnesteif
- 400 g dunkle Schokoladenraspel
- nach Belieben einige Süßkirschen aus dem Glas für die Deko

Fertigstellung

Die Sahne mit Sahnesteif aufschlagen und die Schwarzwälder Kirschtorte an der Oberfläche und an den Seiten damit einstreichen. Dann die Torte mit den Schokoraspeeln einstreuen und auf der Oberfläche mit der restlichen Sahne Tupfen aufbringen. Abschließend auf jeden Tupfen eine Süßkirsche setzen.