

Schwarz, weiß, rot: So backst du eine Schwarzwälder Kirschtorte

VORBEREITEN

60
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Torte

Für den Biskuitboden

5 Eier
175 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
125 g Mehl
2 Teelöffel Backpulver
50 g Speisestärke
15 g Kakao

Für die Kirschfüllung

350 g Sauerkirschen aus dem Glas (Abtropfgewicht)
30 g Speisestärke
25 g Zucker
3 Esslöffel Kirschwasser

Für die Sahnefüllung

1 l Sahne
50 g Zucker
2 Päckchen Vanillezucker
2 Päckchen Sahnesteif

Für die Deko

150 g Schokoraspel
16 Kirschen

Besonderes Zubehör

Springform (26 cm Durchmesser)

Spritzbeutel

Sie hat einen Schuss und ist die beliebteste Torte der Deutschen: die Schwarzwälder Kirschtorte. Ca. 10 cm hoch, cremige Sahne, fruchtiges Kirschkompott und mit einem ordentlichen Schuss Kirschwasser – so muss er sein, der weltbekannte Klassiker.

Ob die Mutter aller Sahnetorten wirklich im Schwarzwald erfunden wurde, kann niemand mit Sicherheit sagen. Woher sie dann ihren Namen hat? Gute Frage. Vielleicht weil die Farben der Torte an die traditionelle Schwarzwälder Tracht erinnern? Die Schokolade so schwarz wie der Rock, die Sahne so weiß wie die Bluse und die Kirschen so rot wie der Bommel.

Viel wahrscheinlicher ist diese Erklärung: Die wichtigste Zutat - das Kirschwasser - wird nur im Schwarzwald hergestellt, weil nur dort die richtigen Kirschen für diesen edlen Brand gedeihen. Ohne Schwarzwald also kein Kirschwasser und ohne Kirschwasser keine Kirschtorte. Kein Wunder also, dass die Schwarzwälder diese Torte für sich beanspruchen.

Sieht ja ganz schön aufwendig aus - diese fette Sahnetorte. Pustekuchen. Ehrlich - es ist viel einfacher als du denkst.

Schritt für Schritt zur perfekten Schwarzwälder Kirschtorte

Keine Angst vor großen Torten - Schicht für Schicht backst auch du ein kleines Schwarzwälder Kunstwerk.

- 1 -

Backofen auf 180 °C Ober-Unterhitze vorheizen.
Springform mit Backpapier auskleiden, nicht einfetten.

- 2 -

Schwarz, weiß, rot: So backst du eine Schwarzwälder Kirschtorte

Für den Boden Eier trennen. Eigelb mit 90 g Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Eiweiß mit restlichem Zucker steif schlagen und unter die Eigelb-Masse heben. Mehl mit Backpulver, Kakao und Speisestärke mischen. Auf den Teig sieben und kurz unterheben.



- 3 -

Teig in die Springform geben und im heißen Ofen ca. 25 Minuten backen, auskühlen lassen.



- 4 -

Für die Kirschfüllung Sauerkirschen auf einem Sieb abtropfen lassen, Saft dabei auffangen. Speisestärke mit Zucker und 4 EL von dem Saft anrühren. Restlichen Saft zum Kochen bringen, angerührte Stärke einrühren und kurz aufkochen lassen.



- 5 -

Topf vom Herd nehmen und Sauerkirschen unterheben. Kompott mit Kirschwasser abschmecken.



- 6 -

Für die Sahnefüllung Sahne mit Zucker, Vanillezucker und Sahnesteif in 2 Etappen steif schlagen.

Schwarz, weiß, rot: So backst du eine Schwarzwälder Kirschtorte



- 7 -

Biskuitboden aus der Form nehmen und Backpapier lösen. Boden waagrecht in 3 gleich dicke Teile schneiden.



- 8 -

Unteren Boden zurück in die Springform legen und diese schließen. Kirschkompott auf dem Boden verteilen.



- 9 -

1/3 der Sahne auf den Kirschen verstreichen. Zweiten Boden auflegen und leicht andrücken. Hälfte der restlichen Sahne auf dem Boden verstreichen. Oberen Boden auflegen.



- 10 -

3 Esslöffel der restlichen Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und beiseitelegen. Tortenoberfläche und Rand mit restlicher Sahne einstreichen. Mit Raspelschokolade, Kirschen und Sahnetuffs dekorieren.

Schwarz, weiß, rot: So backst du eine Schwarzwälder Kirschtorte



Der Boden: Die dunkle Seite der Torte

Die Basis der Schwarzwälder Kirschtorte bildet ein lockerer Schokoladenbiskuit. Eier, Zucker, Vanillezucker, Mehl, Backpulver, Speisestärke und Kakao - die Zutaten für den luftigen Boden sind ruckzuck zusammengerührt.

- **Fett weg:** Ganz wichtig: Die Form nur mit Backpapier auslegen und auf keinen Fall einfetten, sonst geht der Boden nicht auf. Nach dem Backen den Boden einfach rundherum mit einem Messer von der Form lösen.
- **Klappe zu:** Auch, wenn es dir schwer fällt - die Ofentür muss während dem Backen unbedingt geschlossen bleiben. Andernfalls fällt dein Boden wie ein löchriger Luftballon zusammen.
- **Cool down:** Am besten backst du den Boden schon einen Abend vorher - so kann er über Nacht komplett auskühlen. Warmer Biskuitboden kann beim Durchschneiden zerfallen.
- **Messers Schneide:** Der ausgekühlte Tortenboden muss in 3 Teile geschnitten werden – das erfordert etwas Fingerspitzengefühl. Du kannst natürlich ein langes, scharfes Messer benutzen. Das ist jedoch die heikelste aller Varianten. Viel einfacher geht's mit einem speziellen Tortenschneider. Das ist ein Metallbogen, welcher mit einem Draht bespannt ist. Tortenschneider sind schon für kleines Geld erhältlich und erleichtern diese frickelige Angelegenheit ungemein. Auch ein

dünner Baumwollfaden eignet sich zum Schneiden von Tortenböden. Dazu einfach den großzügig bemessenen Faden rund um die Torte legen, die Enden überkreuzen, vorsichtig ziehen – und fertig ist der Schnitt ohne Messer.

Kirschen mit Schuss

Die Kirschfüllung besteht traditionell aus einem Kirschkompott mit einem ordentlichen Schuss Kirschwasser.

Dazu lässt du ein großes Glas Sauerkirschen auf einem Sieb abtropfen und fängst den Saft dabei in einem Topf auf. Dann rührst du 4 Esslöffel Saft mit 2 Esslöffel Speisestärke und 1, 5 Esslöffeln Zucker an. Den übrigen Saft zum Kochen bringen und die angerührte Stärke einrühren. Das Ganze nochmals kurz aufkochen und die Kirschen unterrühren.

Das Kirschkompott kannst du dann mit so viel Kirschwasser abschmecken wie du magst – die einen mögen's mit ordentlich „Wumms“, die anderen eher milder. Für meinen Geschmack sind 3 Esslöffel die goldene Mitte.

Sahne, Sahne und noch mehr Sahne

Für eine Schwarzwälder Kirschtorte brauchst du Sahne, viiiiel Sahne - 1 Liter um genau zu sein.

- **Sahne schlagen mal zwei:** Diese große Menge auf einmal zu schlagen, gestaltet sich ziemlich schwierig. Deswegen schlage ich die Sahne immer in zwei Etappen steif und rühre in jede Hälfte ein Päckchen Sahnesteif.
- **Susi sag mal süße Sahne:** Damit die Sahne eine angenehme Süße bekommt, kannst du ihr während des Schlagens etwas Zucker untermogeln - 2,5 Esslöffel genügen. Ein Päckchen Vanillezucker sorgt für einen runden, weichen Geschmack.
- **Standfest:** Wenn du die Torte länger ungekühlt stehen lassen möchtest, wie z.B. auf einem Kuchenbuffet, empfehle ich dir 3 Blätter Gelatine in die Sahne zu rühren. Die Gelatine 5 Minuten im kalten Wasser einweichen, auswringen und in einem Topf in 4

Schwarz, weiß, rot: So backst du eine Schwarzwälder Kirschtorte

Esslöffeln flüssiger Sahne bei geringer Hitze auflösen.
Das Gemisch dann gut in die geschlagene Sahne rühren.
So bekommt die Sahnefüllung mehr Standfestigkeit und zerfließt nicht so schnell.

Schwarzwälder Kirschtorte dekorieren: Klassisch und modern

Bei einer original Schwarzwälder Kirschtorte wird nicht einfach nach Gusto drauflos dekoriert – nein, nein, nein. Das muss schon alles seine Ordnung haben.

- **Klassisch:** Mit dem Spritzbeutel werden 16 Sahnetupfer im gleichmäßigen Abstand auf die Torte gespritzt. Auf jeden Tupfen eine Kirsche setzen. Die Mitte und die Ränder werden traditionell mit Schokoladenraspeln aus Zartbitterschokolade dekoriert.
- **Modern:** Du wirst natürlich nicht von der Schwarzwälder Kirsch-Polizei verhaftet, solltest du den Klassiker mal anders dekorieren. Besonders schön finde ich es, ca. 10 cm hohe Tannen aus geschmolzener Schokolade auf ein Backpapier zu spritzen, aushärten zu lassen und sie an den Tortenrand zu drücken. Schwarzwälder Kirsch modern interpretiert sozusagen.

Schwarzwälder Kirschtorte aufbewahren

- **Im Kühlschrank:** Eine Schwarzwälder Kirschtorte gehört in den Kühlschrank. So läuft die Sahne nicht weg und der Boden bleibt luftig-locker-leicht. Abgedeckt hält sie sich so 3 – 4 Tage.
- **Schwarzwälder Kirschtorte einfrieren:** Auch zum Einfrieren eignet sich der Klassiker super. Torte zunächst unverpackt in den Tiefkühler legen. Nach 5 Stunden, wenn die Torte gefroren ist, kannst du sie ohne Probleme in Folie wickeln oder in einer großen Frischhaltedose verpacken und zurück ins Tiefkühlfach stellen. Bei Bedarf Torte aus dem Tiefkühler nehmen und langsam im Kühlschrank auftauen lassen. Eine ganze Torte braucht ca. einen Tag um aufzutauen. Gefroren

hält sich deine Schwarzwälder Kirschtorte bis zu 3 Monate.

Über die Grenzen des Schwarzwaldes hinaus:

Variationen des Klassiker

Original Rezept schön und gut – aber was ist, wenn ich keine Sahne mag? Oder keinen Alkohol? Oder keine Zeit habe? Nicht verzagen, Springlane fragen.



Schwarzwälder-Kirsch-Cupcakes

- **Schwarzwälder mit Buttercreme:** Du magst Sahne nicht so gern, aber du liebst Buttercreme über alles? Dann füll deine Schwarzwälder Kirschtorte doch mit Buttercreme statt mit Sahne – superlecker und verleiht dem Klassiker einen Hauch Donauwellen-Geschmack.
- **Schwarzwälder ohne Alkohol:** Die Torte soll kinderfreundlich sein oder du magst einfach keinen Alkohol? Kein Problem. Für eine „unschuldige“ Schwarzwälder Kirschtorte kannst du das Kirschwasser einfach weglassen. Den großen Essern kannst du ja ein Gläschen dazureichen.
- **Schwarzwälder ohne Backen:** Keine Zeit oder einfach keine Lust den Ofen anzuschmeißen? Pssst - statt den Boden selber zu backen, kannst du auch einfach einen 3-schichtigen dunklen Wiener Tortenboden im Supermarkt kaufen – ich verrat's auch keinem. Damit lässt sich übrigens auch ein oberleckerer Schwarzwälder

Schwarz, weiß, rot: So backst du eine Schwarzwälder Kirschtorte

Kirsch Dessert im Glas zaubern.