

# Mini-Schwarzwälder-Kirschtorte

für eine Torte Ø 16 cm

Arbeitszeit: 80 Min.

Backzeit: 30 Min.

Kühlzeit: 180 Min.

Niveau: Mittel

Zutaten:

## Für den Schokobiskuit

6 Eiweiß (Gr. M)

150 g Zucker

6 EL Wasser

6 Eigelb (Gr. M)

125 g Weizenmehl (Type 405)

2 TL Backpulver

1 EL Backkakao

80 g gemahlene Nüsse

1 Schuss Kirschwasser

60 ml Kirschwasser zum Beträufeln

## Für die Kirschfüllung

½ Glas Kirschen (Abtropfgewicht: 350 g)

Kirschsaft vom ganzen Glas Kirschen (ca. 200 ml)

40 g Zucker

1 EL Kirschwasser

1 EL Speisestärke

## Für die Sahnefüllung

600 g Sahne

3 Pck. Sahnesteif

2 TL Puderzucker

## Für die Dekoration

50 g Schokoraspel, zartbitter

8 frische Kirschen

1. **Für den Schokobiskuit** drei Springformen (**Ø 16 cm**) vorbereiten, mit Backpapier auslegen. Wenn du nur eine Form hast, kannst du die Böden natürlich auch nacheinander backen. Den Backofen auf **180 Grad Ober-/ Unterhitze (Umluft: 160 Grad)** vorheizen. Die Eiweiße mit Zucker und Wasser steif schlagen, die Eigelbe unterheben.
2. Mehl mit Backpulver und Backkakao mischen und sieben, zusammen mit den Nüssen unter die Ei-Masse heben. Den Biskuitteig mit einem Schuss Kirschwasser verfeinern. Den Biskuitteig in die Formen füllen und ca. 30 Min. backen lassen. Nach dem Backen gut auskühlen lassen. Jeden Boden mit Kirschwasser beträufeln.
3. **Für die Kirschfüllung** Kirschen in ein Sieb gießen, dabei den Saft auffangen und die Kirschen abtropfen lassen.  $\frac{2}{3}$  des Kirschsafte in einen kleinen Topf geben und zum Kochen bringen. Den restlichen Kirschsafte mit Zucker, Kirschwasser und Speisestärke glattrühren. Sobald der Kirschsafte sprudelnd kocht, die glatt gerührte Speisestärke-Mischung einrühren und kurz aufkochen lassen. Die Kirschen hinzugeben und vorsichtig umrühren. Kurz abkühlen lassen.
4. **Für die Sahnefüllung** die Sahne mit Sahnesteif und Puderzucker steif schlagen, ein Drittel der Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und bis zur Weiterverarbeitung kühl stellen.
5. **Für das Zusammensetzen der Torte** den ersten Tortenboden auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring um den Boden spannen. Die Kirschfüllung darauf verteilen, dabei einen äußeren Ring von 1 cm freilassen. Die Kirschfüllung erkalten lassen, dann dünn mit Sahne bestreichen.
6. Den zweiten Tortenboden darauf geben und leicht andrücken. Eine 1,5 cm hohe Schicht Sahne auf den Tortenboden geben und den letzten Boden darauf geben. Die Torte für 3 Stunden kühl stellen.
7. **Für das Dekorieren der Torte** den Tortenring abziehen und die restliche Sahne komplett um die Torte streichen und mit Hilfe eines Paletten-Messers glattziehen. Die Schokoladenraspeln an die Seite drücken und etwas in die Mitte der Torte streuen. Mit der beiseite gelegten Sahne im Spritzbeutel 8 Sahnetupfen auf die Torte spritzen und mit je einer Kirsche dekorieren. Die Torte bis zum Servieren kühlstellen. Die Torte ergibt ca. 8 Stücke.



### Einkaufsliste: Mini Schwarzwälder-Kirschtorte

- 24 Eier (Gr. M)
- 1kg Zucker
- 250 g Weizenmehl (Type 405)
- 1 Glas Sauerkirschen entsteint
- 600 g Sahne
  
- 500 g Butter (2 Packungen)