

Schwarzwälder Kirschtorte

Zutaten für 1 Torte:

Für den Biskuitboden:

- 6 Eier
- 185 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 150 g Weizenmehl
- 15 g Speisestärke
- 20 g Kakaopulver
- 2 TL Backpulver

Für die Kirschfüllung:

- 1 Glas Kirschen (680 g)
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 50 ml Kirschwasser (optional)

Für die Sahneschicht:

- 800 ml Sahne
- 4 Päckchen Sahnesteif
- 4 Päckchen Vanillezucker

Für die Deko:

- 100 g Raspelschokolade



Arbeitszeit:

ca. 40 Minuten

Kochzeit/Backzeit:

ca. 30 Minuten

Gesamtzeit aktiv:

ca. 70 Minuten

Ruhezeit:

3 Stunden

Zubereitung:

Biskuitboden backen

1. Trenne die Eier. Schlage das Eiweiß mit Zucker, Vanillezucker und Salz steif. Rühre die Eigelb dazu. Mische das Mehl mit Backpulver, Kakaopulver und Speisestärke. Siebe die Kakao-Mehlmischung in 3 Teilen nacheinander zur Eimasse. Hebe alles vorsichtig unter, sodass ein luftiger Biskuitteig entsteht.
2. Fülle den Biskuitteig in eine mit Backpapier ausgelegte 26 cm Springform. Backe ihn 30 Minuten bei 180°C Ober-/Unterhitze.
3. Lass den Biskuit auskühlen und schneide ihn in 3 Teile. Lege einen der Tortenböden auf eine Tortenplatte und stelle einen Tortenring darum.

Kirschfüllung zubereiten

4. Gib die Kirschen in einen Topf. Lege dir 14 davon für die Deko beiseite. Nimm 6 EL Kirschsafte ab und verrühre ihn mit Vanillepuddingpulver und Vanillezucker.
5. Koche die Kirschen kurz auf und rühre die Vanillepuddingmischung dazu. Lass die Kirschen erneut aufkochen.
6. Nimm die Kirschen vom Herd und rühre das Kirschwasser unter. Verteile die Kirschfüllung auf dem Tortenboden und stelle ihn für 30 Minuten in den Kühlschrank.

Torte verzieren

7. Schlage die Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steif. ([Tipps zum Sahne steif schlagen](#))
8. Gib 4 EL Sahne auf die Kirschmasse. Lege dann einen Tortenboden darüber. Bestreiche diesen wieder mit 4 EL Sahne, setze den letzten Boden darauf und bestreiche ihn erneut mit 4 EL Sahne. Nimm den Tortenring anschließend ab. Bestreiche die Torte ringsherum mit Sahne.
9. Fülle die restliche Sahne in einen Spritzbeutel mit Spritztülle und dekoriere die Torte mit 14 Sahnerosetten. Lege auf jede Rosette eine Kirsche. Streue etwas Raspelschokolade auf die Tortenmitte und verteile die restliche Raspelschokolade am Tortenrand.
10. Stelle die Torte für mindestens 3 Stunden kalt, damit sie gut durchzieht und sich leicht schneiden lässt.

Hast du Lust auf weitere süße [Kirsch Rezepte](#)? Dann schau dir doch auch mal mein einfaches [Schwarzwälder Kirsch Dessert](#) oder meine schnelle [Kirschgrütze](#) an.



Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).