

SCHWARZWÄLDER-KIRSCH-TORTE

Backen
mit
Christina

★★★★☆ 4.7 bei 47 Bewertungen



Zubereitung

- 1 Die Schokolade auf einen Teller legen und im Backrohr bei 90 Grad schmelzen.
- 2 Für den Rührteig (>Rührteig 1x1 (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/>)) die Eier trennen und das Eiklar zu einem steifen Schnee schlagen. Die zimmerwarme Butter mit dem Zucker schaumig rühren, bis die Masse hell und cremig ist, dann nach und nach die Dotter unterrühren. Die geschmolzene Schokolade einrühren. Mehl und Backpulver abwechselnd mit Milch kurz unterrühren. Nur so lange rühren, bis alles gut vermischt ist. Zum Schluss den Eischnee vorsichtig unterheben.
- 3 Den Teig in die Tortenform (ich hab einen Tortenring, eingestellt auf 24 cm Durchmesser verwendet) füllen.
- 4 Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 55 Minuten backen.
- 5 Den fertigen Kuchen gut auskühlen lassen und dann einmal durchschneiden.
- 6 Das Schlagobers mit Sahnesteif nach Packungsanweisung steif schlagen. Den Boden mit Kirschsafte (aus dem Glas) gut beträufeln und anschließend die Kirschen darauf verteilen. Die Hälfte des Schlagobers über die Kirschen geben. Den Deckel darauflegen und je nach Wunsch mit dem restlichen Schlagobers und Kirschen verzieren. Zum Schluss noch mit Schokostreuseln garnieren.



Zutaten

FÜR 1 TORTENFORM CA. Ø 24 CM

TEIG

200 g	Schokolade
5	große Eier
200 g	zimmerwarme Butter
200 g	Zucker
300 g	Weizenmehl 700
16 g	Backpulver
250 g	Milch

FÜLLE

1	Glas Kirschen
500 g	Schlagobers
2 Pkg.	Sahnesteif
	Schokostreusel

ZUM DEKORIEREN

Schokostreusel
frische Kirschen