

Sonntagskuchen

Lioba Weber

Montag, den 17.04.2023

Echte Schwarzwälder Kirschtorte

Für 12 Stücke

Zutaten

Für das Kirschkompott:

1 Glas gezuckerte Sauerkirschen (Abtropfgewicht 350 g)
125 ml Kirschwasser
30 g Zucker
30 g Speisestärke
etwas Zimt

Für die Böden:

20 g Kakao
150 g Weizenmehl (Type 405)
60 g Speisestärke
8 Eiweiß (Größe M)
8 Eigelb (Größe M)
4 EL warmes Wasser
200 g Zucker
2 Pck. Vanillezucker
3 Tropfen Backöl Bittermandel
1 Msp. Zimt
250 ml Kirschwasser

Für die Sahne:

2 Liter Schlagsahne (siehe Tipp)
8 Pck. Vanillezucker
6 Pck. Sahnefestiger

Für die Dekoration:

Schokoraspeln

Außerdem:

Springform (∅ 28 cm)
Backpapier

Zubereitung

1. Am Vortag für das **Kirschkompott** die Kirschen in einem Sieb über einer Schüssel abtropfen lassen, Saft dabei auffangen und kaltstellen.
2. Kirschen in eine Schüssel geben, Kirschwasser untermischen und abgedeckt über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.
3. Am Folgetag den Boden einer Springform (∅ 28 cm) mit Backpapier auslegen. Backofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
4. **Für die Böden** den Kakao in eine Schüssel sieben, Mehl und Stärke zugeben, mischen und erneut in eine Schüssel sieben.
5. Eiweiß in eine große Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührers oder in der Küchenmaschine steifschlagen.
6. Eigelb, Wasser, Zucker und Vanillezucker in eine große Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührers oder in der Küchenmaschine 5-6 Minuten aufschlagen, bis eine cremartige Masse entstanden ist.
7. Backöl und Zimt unterrühren.

8. Eischnee auf die Eigelbcreme geben und mit einem Schneebesen unterheben. Zum Schluss die Mehlmischung ebenfalls mit dem Schneebesen vorsichtig unterheben.
9. Teig in die vorbereitete Form geben und im heißen Ofen auf dem Rost in der Ofenmitte 50-60 Minuten backen.
10. Boden in der Form auf einem Gitter gut auskühlen lassen.
11. Inzwischen **für das Kirschkompott** die Kirschen in einem Sieb über einem kleinen Topf abtropfen lassen. 12 Kirschen beiseitelegen.
12. Zucker, Stärke und etwas Zimt in einer kleinen Schüssel mischen, 6 EL abgetropften Kirschsafte unterrühren.
13. Restlichen Saft zum abgetropften Kirschwasser geben und bei starker Hitze aufkochen, die Zuckermischung mit einem Schneebesen unterrühren und einmal aufkochen.
14. Topf von der Kochstelle nehmen und die abgetropften Kirschen aus dem Sieb untermischen. Kompott abkühlen lassen.
15. Inzwischen **für die Sahne** die Schlagsahne, Vanillezucker und Sahnefestiger in eine große Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührers oder in der Küchenmaschine steifschlagen.

Tipp: Sahne am besten am Vortag kaufen und kaltstellen, damit sie sich gut gekühlt besser aufschlagen lässt.

Tipp: Auch gut: Die Schüssel vor dem Aufschlagen der Sahne etwa 1 Stunde kaltstellen.

16. Den ausgekühlten Boden zweimal waagrecht durchschneiden. Böden jeweils mit Kirschwasser beträufeln.
17. Ersten Boden auf eine Tortenplatte legen, Kirschkompott darauf verteilen und dick mit Sahne bestreichen.
18. Zweiten Boden auflegen und dick mit Sahne bestreichen.
19. Dritten Boden auflegen und die Torte oben und seitlich mit Sahne bestreichen.
20. Torte Rundum mit Schokoraspeln dekorieren.
21. Restliche Sahne in einen in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und die Sahne in Tupfen aufdressieren.
22. Beiseitegelegte Kirschen auf der Torte verteilen.