Schwarzwälder Kirschtorte



Von Kuchenfee

Schön, dass du da bist! Ich bin Lisa, deine **ausgebildete Konditorin** und leidenschaftliche **Content Creatorin**. Seit 2012 teile ich auf meinem Kanal meine Liebe zum Backen und zeige dir, wie du mit meinen Rezepten echte Highlights auf deine Kaffeetafel zauberst. Egal ob du ein **einfaches Rezept für Anfänger** suchst oder dich an anspruchsvolle Klassiker wie die **Schwarzwälder Kirschtorte** wagen möchtest – bei mir findest du die passende Inspiration und wertvolle **Profi-Backtipps** mit Gelinggarantie.

Was meine Community so schätzt? Dass ich das Konditor-Handwerk verstehe, aber die Rezepte so erkläre, dass sie in jeder heimischen Küche funktionieren. Von saftigen Schokoladenkuchen bis hin zu aufwendig geschichteten Torten: Ich nehme dich Schritt für Schritt mit durch den Backprozess. Auf **Kuchenfee.de** findest du nicht nur meine neuesten Video-Anleitungen, sondern auch exklusive Tipps zum **Torten einstreichen**, Dekorieren und Verzieren, damit deine Kreationen nicht nur fantastisch schmecken, sondern auch wie vom Profi aussehen.

Lass uns gemeinsam den Ofen vorheizen und die Welt ein Stückchen süßer backen! 🥨🍰

PS. Diese Rezepte sind ausgelegt auf eine 26er Springform. Die abgebildete Torte ist mit gleichen Rezepten aber in einer 24er eingesetzt worden um mehr Höhe zu bekommen.

VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
15 min	**50 min**	**n/a**	**1 Std. 5 min**

12 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

BISKUIT

6 x	Eier
150 g	Zucker
1 Prise	Salz
1 Päckchen	Vanillezucker
	Optional
170 g	Mehl
15 g	Speisestärke
3 EL	Backkakaopulver
2 TL	Backpulver

FÜLLUNG

1 Glas	Kirschen/Schattenmorellen
	groß
60 g	Zucker
3 EL	Speisestärke
800 ml	Sahne
	eiskalt
70 g	Zucker
70 g	Wasser
4 Päckchen	Sahnesteif
	Kirschwasser nach Geschmack

Werkzeuge

- Springform 26 cm
- Küchenmaschine / Handrührgerät
- Waage
- Gummilippe
- Winkelpalette
- Spritzbeutel

Zubereitung

1. BISKUIT

01 Eier trennen. Backofen auf 180°C OberUnterhitze / 165°C Umluft vorheizen. Form mit Backpapier vorbereiten.

02 Eiweiss mit einer großzügigen Prise Salz aufschlagen, nach zwei Minuten 3/4 des Zuckers einrieseln lassen. Eiweiss aufschlagen bis steife Spitzen entstehen.

03 Mehl, Backpulver, Speisestärke & Backkakaopulver gründlich durchsieben & beiseite stellen.

04 Eigelb mit dem restlichen Zucker einige Minuten aufschlagen, bis sich das Volumen verdoppelt hat & die Farbe deutlich heller ist.

05 Eischnee unter das Eigelb heben, dann ganz gefühlvoll & mit viel Liebe & Geduld die trockenen Zutaten unterheben.

06 Alles sofort in die Form geben & sofort in den Backofen schieben. Backzeit beträgt ca. 25 – 30Minuten. Danach auf ein Gitter, auf den Kopf drehen & in der Form auskühlen lassen.

2. FÜLLUNG

01 Wasser & Zucker in einem Topf oder in der Mikrowelle aufkochen und komplett abkühlen lassen.

02 Kirschen durch ein Sieb gießen, Saft bitte auffangen!

Saft mit Zucker zum kochen bringen, etwas vom Saft jedoch abschöpfen und mit der Speisestärke verrühren. Die Stärke Mischung dann zum restlichen Saft geben und alles unter regelmäßigem rühren zum kochen bringen. Die Masse 1 Minute abkochen, dann vom Herd nehmen und die Kirschen unterrühren. Alles etwas abkühlen lassen.

03 Biskuit halbieren oder in drei Böden teilen. Zuckersirup halbieren und in eine hälfte einen Schuss Kirschwasser geben um damit die Böden zu tränken. Beide Böden tränken und dann die Kirschfüllung (kann noch warm sein!) auf beide böden verteilen. Komplett abkühlen lassen.

04 Sahne steif schlagen, kurz bevor alles steif ist jedoch das Sahnesteif einrieseln lassen. Sahne mit der anderen hälfte Zuckersirup nach Geschmack süßen. Eine hälfte der Sahne auf den Kirschboden geben, glatt streichen und mit dem 2. Boden und der restlichen Sahne wiederholen. Alles im Ring glatt streichen und für mind. 3h kalt stellen.

05 Garnitur : 300ml Sahne aufschlagen um damit die kalte Torte einzustreichen. Die Torte am besten in mind. 12Stücke einteilen und mit einem Spritzbeutel Rosetten aufdressieren. Schokoraspel und Kirschen ausgarnieren.