

Stracciatella Kirsch Torte

Von Kuchenfee

Frisch aus dem Kühlschrank, die ersten Schoko-Stückchen knirschen leicht zwischen den Zähnen, und dann kommt diese fruchtige Kirschschiicht: Diese **Stracciatella Kirsch Torte** erinnert mich geschmacklich total an einen Joghurt mit der Ecke, nur eben als richtige Torte mit luftigem Schokobiskuit und feiner Sahne-Frischkäse-Creme.

Anders als bei den Tiefkühlversionen aus dem Supermarkt arbeite ich hier mit einem **Frishkäse-Sahne-Mix statt reiner Schlagsahne**. Das macht die Stracciatella-Creme stabiler, schnittfester und gibt ihr eine leicht säuerliche Note, die super mit den fruchtigen Kirschen harmoniert. Für die typische Stracciatella-Optik nehme ich eine Mischung aus Schokoraspel und kleinen Schoko-Drops, das gibt feinen Schmelz und richtig schönen Biss. Wichtig ist nur eines: **die Kirschen mit Speisestärke richtig fest abbinden und mindestens zwei Minuten sprudelnd aufkochen**, sonst zieht der Saft in den Biskuit und die Torte wird matschig. Hier kommt mein Rezept für die Stracciatella Kirsch Torte mit Schokobiskuit und cremiger Sahnefüllung:



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
30 min	30 min	n/a	1 Std.

12 Stücke · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

SCHOKO BISKUIT

6 x Eier

Raumtemperatur

160 g Zucker

170 g Mehl

15 g Speisestärke

3 EL Backkakao

1 TL Backpulver

KIRSCHEN

1 Glas Kirschen

2-3 EL Speisestärke

1-3 EL Zucker

STRACCIATELLA CREME

300 g Frischkäse

200 ml Sahne

kalt

2-3 EL Zucker

2 Sahnesteif

Päckchen

1 Schokostückchen

Handvoll

Werkzeuge

Küchenmaschine / Handrührgerät

Waage

Springform

Winkelpalette

Schneebesen

Zubereitung

1. BISKUIT

- 01** Ofen auf 180°C Umluft vorheizen. Springform mit Backpapier auslegen. Rand NICHT einfetten.
- 02** Eier mit Zucker & Salz 10 Minuten stark aufschlagen.
- 03** Mehl, Kakao, Speisestärke & Backpulver gründlich verrühren.
- 04** Die trockenen Zutaten auf die Eierschaum Masse sieben und mit Liebe & Gefühl unterheben. Die Masse in die Form geben und sofort im heißen Ofen backen.
- 05** Nach dem backen auf ein Gitter stürzen und in der Backform auskühlen lassen.
- 06** Den Biskuit mit einem glatten Messer aus der Form lösen & 2 mal durchschneiden sodass 3 Böden entstehen.
- 07** Um den ersten Boden die Springform setzen.

2. KIRSCHEN

- 01** Den Saft der Kirschen abgießen, jedoch auffangen. Einen Schluck davon reservieren um die Speisestärke darin zu verrühren. Den restlichen Saft mit Zucker zum kochen bringen.
- 02** Die Stärke Mischung zum kochenden Saft geben und unter rühren eine Minute aufkochen um alles abzubinden.
- 03** Die Kirschen unterrühren und die Masse auf den unteren Boden geben & mit einem weiteren Boden belegen. Die Torte so mindestens 1 Stunden kühlen und erst weiter machen wenn sie komplett ausgekühlt ist!

3. STRACCIATELLA CREME

- 01** Frischkäse kurz verrühren damit er nicht mehr so kompakt ist.
- 02** Zucker dazu geben & nochmals verrühren. Dann die Sahne einrühren und alles zusammen steif schlagen. Kurz zum Ende das Sahnesteif einschlagen.
- 03** Die Creme in die Springform geben, glatt streichen mit dem letzten Boden bedecken.
- 04** Nochmals mindestens eine Stunde kühlen.