

Schwarzwälder Kirschtorte

Zutaten für den Mürbeteigboden:

- 50 g Zucker
- 100 g Butter
- 150 g Weizenmehl Typ 405
- 1 Prise Salz
- 1 Messerspitze echte Vanille
- 3 EL Kirschmarmelade

Der Mürbeteigboden bildet den untersten Boden der Schwarzwälder Kirschtorte und gibt ihr Stabilität. Um seine knackige Konsistenz zu bewahren, wird er beim Zusammensetzen der Torte mit gekochter Kirschmarmelade bestrichen.

Alle Zutaten gut verkneten und den Teig anschließend 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Den kalten Teig in einer Springform (26 cm Durchmesser) ausrollen und mit einer Gabel in gleichmäßigen Abständen einstechen. Bei 180 Grad etwa 12-14 Minuten goldbraun backen.

Die Kirschmarmelade bei schwacher Hitze in einem Topf auf etwa 2 EL reduzieren.

Zutaten für den Wiener Boden:

- 9 Eier
- 128 g Zucker
- 140 g Mehl
- 170 g Stärke
- 40 g Backkakao
- 1 Prise Salz
- 1 Messerspitze Vanille
- 100 g Butter

Der Wiener Boden ist dem Biskuitboden ähnlich und sollte eine schöne, luftige Konsistenz haben.

Eier und Zucker auf einem Wasserbad (etwa 40 Grad warm) aufschlagen, bis die Masse ein schönes Volumen hat, dann für eine gute Standfestigkeit 5-8 Minuten kalt mit einem Mixer weiter schlagen.

Mehl, Stärke und Kakao sieben und unter die schaumige Eimasse heben. Die flüssige, abgekühlte Butter, Salz und Vanille vorsichtig unter die Teigmasse heben.

Den Teig in eine gefettete Springform geben. Wer mag, legt die Form zusätzlich mit Backpapier aus. Die Masse an den Rändern mit einem Schaber etwas hochziehen. Bei 190 Grad etwa 30 Minuten backen. Mit einem Holzstäbchen prüfen, ob der Teig durchgebacken ist.

Den Wiener Boden abkühlen lassen und mit einem großen dünnen Sägemesser, das länger ist als der Boden, zweimal durchschneiden, sodass man drei Böden erhält.

Zutaten für den Kakaosirup:

- 60 g Zucker
- 60 g Kakao
- 60 ml Wasser
- 60 ml Kirschwasser

Zucker, Kakao und Wasser aufkochen und anschließend das Kirschwasser dazugeben (wer es ohne Alkohol mag, kocht das Kirschwasser mit). Mit dem Sirup wird der Boden getränkt. Es sorgt für einen extra schokoladigen Geschmack und für die leichte Kirschwassernote, die typisch für eine Schwarzwälder Kirschtorte ist. Außerdem bleibt der Boden so schön saftig.

Zutaten für das Kirschragout:

- 50 g Zucker
- 80 ml Wasser
- 200 ml Kirschsafte
- 500 g frische oder tiefgefrorene Sauerkirschen
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Messerspitze Vanille
- 1 Prise Zimt
- 2 Blatt Gelatine
- 15 g Stärke
- 50 ml Kirschwasser

Eine gute Schwarzwälder Kirschtorte lebt vom Geschmack der Kirschen. Das Ragout bildet einen schönen Kontrast zur Süße des Bodens und der Sahne.

Die Schale der Zitrone abreiben und den Saft auspressen. Zucker und Wasser in einem Topf karamellisieren lassen und mit dem Kirschsafte ablöschen. Die Sauerkirschen dazugeben und bei kleiner Hitze aufkochen lassen. Zitronenschale und -saft, Vanille und Zimt hinzufügen.

Gelatine in Wasser einweichen. Die Stärke mit dem Kirschwasser verquirlen und damit das kochende Ragout abbinden. Mindestens 2 Minuten unter Rühren köcheln lassen, damit die Stärke anziehen kann. Zum Schluss die Gelatine in der heißen Masse auflösen und das Ragout kalt stellen.

Zutaten für die Kirschwasser-Sahne:

- 1 l (mindestens 30% Fett) Sahne
- 80 g Puderzucker
- 5 Blatt Gelatine
- 90 ml warmes Kirschwasser

Die Sahne mit Puderzucker aufschlagen. Die Gelatine in Wasser einweichen und in dem warmen Kirschwasser auflösen. Löffelweise mit Sahne herunterkühlen und dann unterheben. Wichtig: Die Kirschwasser-Sahne muss zügig verarbeitet werden, da die Gelatine die Masse schnell fest werden lässt.

Torte zusammensetzen:

Wer es machen will wie die Profis, verwendet einen etwas höheren Tortenring und eine Spritztüte für die Sahne.

Zuerst den Mürbeteig mit der gekochten Kirschmarmelade dünn bestreichen und den ersten Wiener Boden auflegen. Den Boden mit Kakaosirup tränken und mit der Hälfte des Kirschragouts bestreichen. Ein Drittel der Sahne gleichmäßig darauf verteilen. Den zweiten Boden auflegen und die Prozedur wiederholen. Den dritten Boden auflegen, tränken, mit der restlichen Sahne bestreichen. Etwas Sahne aufbewahren und die Torte damit zum Abschluss mit Rosetten dekorieren.

Die Torte 5 Stunden kalt stellen und dann nach Belieben mit Schokoraspeln und Kirschen dekorieren.

Sendung/Quelle: Markt

Sendetermin: 16.05.2022

Koch/Köchin:

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen