



Schwarzwälder Kirsch Sahne Torte

Ergibt eine Torte mit dem Durchmesser 22 cm, Backtemperatur 190°C

Zutaten Schokoladen Biskuit:

5 Stück Eier Größe M
150g Birkenzucker
1 Prise Salz
130g Dinkelmehl Type 630
30g Kakaopulver
50g Weidemilch Butter

Herstellung:

Mehl und Kakaopulver in eine Schüssel sieben. Die Eier mit dem Birkenzucker und dem Salz in der Küchenmaschine aufschlagen. Die Butter schmelzen. Die Mehlmischung unter die Eimasse heben. Zum Schluss die flüssige Butter einlaufen lassen und vorsichtig melieren. Die Biskuitmasse in einen 22er Tortenring füllen und ca. 30 Minuten backen. Wird die Gebäckoberfläche zu schnell gebräunt, einfach mit einem Stück Alufolie oder Backpapierzuschnitt abdecken. Nach dem Erkalten aus der Form lösen und in drei Teile schneiden.

Zutaten Kirsch Ragout:

250g frisch gepresster Orangensaft
300g TK Kirschen
5 Teelöffel Maisstärke
30g Schwarzwälder Kirschwasser nach Belieben

Herstellung:

200g Orangensaft aufkochen. Den restlichen Orangensaft mit 5 Teelöffeln Maisstärke verrühren. Den Orangensaft mit der angerührten Stärke abbinden. Die Kirschen und das Kirschwasser unterrühren und alles kurz kühl stellen.

Zutaten gesüßte Sahne:

800g Sahne
50g Birkenzucker
6 Blatt Gelatine

Herstellung:

Die Sahne mit dem Birkenzucker aufschlagen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und über dem Wasserbad lösen. Ca. 200g aufgeschlagene Sahne mit der Gelatine angleichen. Dann flott mit der restlichen Sahne melieren.

Fertigstellung:

Den ersten Tortenboden in den Tortenring legen. Dann bis kurz vor dem Rand ein Teil der Kirschmasse verteilen. Mit Sahnekrem abdecken, bis in alle Zwischenräume. Den zweiten Tortenboden auflegen und einen Ring Kirschmasse darauf dressieren. Wieder die Zwischenräume mit Sahne füllen und mit dem letzten Tortenboden deckeln. Ein wenig Sahne zum Dekorieren zurück behalten.

Wer möchte kann die Torte mit Sahne einstreichen und ausgarnieren. Kirschen und Kuvertüre Späne aus zuckerfreier Schokolade eignen sich als Dekorelemente. Wer möchte kann die Böden auch mit Kirschwasser tränken. Dafür ein wenig Orangensaft mit Kirschwasser mischen.