



Sonntagskuchen

Ramona Bizenberger

Freitag, 28.03.2025

Schwarzwälder Kirschtorte

Für 16 Stücke

Zutaten:

Für die Böden:

7 Eiweiß (Größe M)
350 g Zucker
7 Eigelb (Größe M)
250 g Weizenmehl (Type 405)
1 TL Backpulver (optional)
50 g Speisestärke
50 g Back-Kakao

Für die Füllung:

1 Glas ungezuckerte Sauerkirschen (Füllmenge 700 g)
50 g Speisestärke
100 g Zucker
1 l gekühlte Schlagsahne

Für die Tränke:

200 g Schwarzwälder Kirschwasser (45% vol.)

Für die Garnitur:

Schokoladenraspeln

Außerdem:

Springform (Ø 28 cm, 5 cm hoch)
Tortenring (Ø 28 cm)
Spritzebeutel mit Sterntülle

Zubereitung:

1. Den Boden einer Springform (Ø 28 cm) mit Backpapier auslegen. Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Eiweiß und 210 g Zucker in eine große Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührers oder in der Küchenmaschine zu steifem Schnee schlagen.
3. Eigelb und restlichen Zucker (140 g) in eine große Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührers oder in der Küchenmaschine 5-6 Minuten schaumig rühren.
4. Mehl, optional Backpulver, Stärke und Kakaopulver sieben und gut mischen.
Ramonas Tipp: Sieben und mischen sorgen dafür, dass keine Klümpchen entstehen und die Zutaten gleichmäßig verteilt sind.
5. Eigelbmischung mit einem Schneebesen unter den Eischnee heben.
6. Mehlmischung in 2 Portionen vorsichtig mit dem Schneebesen unterheben.
7. Den Teig in die vorbereitete Springform geben.
8. Im heißen Ofen auf dem Rost im unteren Ofendrittel etwa 35 Minuten backen.
9. Boden in der Form auf einem Gitter vollständig auskühlen lassen.
10. Inzwischen für die Füllung die Kirschen in einem Sieb abtropfen lassen, Saft dabei auffangen. 16 Kirschen für die Garnitur beiseitelegen.

Ramonas Tipp: Statt Süßkirschen können Sie auch einfach 16 Sauerkirschen für die Garnitur beiseitelegen.



11. 100 ml Kirschsafte und Stärke in eine kleine Schüssel geben und verrühren.
 12. Restlichen Kirschsafte und 50 g Zucker in einen kleinen Topf geben, aufkochen, angerührte Stärke unterrühren und einmal aufkochen.
 13. Topf von der Kochstelle nehmen, Kirschen unterheben und das Kompott abkühlen lassen, dabei gelegentlich umrühren.
 14. Schlagsahne und den restlichen Zucker (50 g) in eine große Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührers oder in der Küchenmaschine steifschlagen.
Ramonas Tipp: Sahne lässt sich am besten aufschlagen, wenn sie bereits am Vortag gekauft und kühlgestellt wird. Vor dem Aufschlagen auch die Schüssel etwa 1 Stunde kühlstellen.
 15. Den Biskuitboden vorsichtig aus der Form lösen und zweimal waagrecht durchschneiden.
 16. Den untersten Boden auf eine Tortenplatte legen und mit einem Tortenring umstellen. Die Kirschen auf dem untersten Boden verteilen und dick mit Sahne bestreichen.
 17. Zweiten Boden auflegen und mit der Hälfte vom Kirschwasser tränken und mit Sahne bestreichen.
 18. Dritten Boden auflegen und mit dem Kirschwasser tränken.
Ramonas Tipp: Nur den mittleren und den obersten Boden mit Kirschwasser beträufeln, um der Torte das charakteristische Aroma zu verleihen.
 19. Die Torte oben mit Sahne bestreichen, Tortenring entfernen und seitlich mit Sahne bestreichen.
 20. Restliche Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und die Sahne in Tupfen aufdressieren.
 21. Torte mit Schokoladenraspeln und den beiseitegelegten Sauerkirschen oder Süßkirschen garnieren.
- Ramonas Tipp:** Damit die Torte stabiler ist, kann man einen Mürbeteigboden unter den untersten Biskuitboden machen, ist aber nicht zwingend notwendig.