

Schwarzwälder Kirschnitte | ideal wenn Gäste kommen

Die Schwarzwälder Kirschtorte, ein Klassiker, der auf der Kaffeetafel nicht mehr wegzudenken ist. Allseits beliebt und garnicht so schwer herzustellen.

Mein neues Rezept, die Schwarzwälder Kirschtorte als Schnitte zuzubereiten ist ideal für Feierlichkeiten mit vielen Gästen, denn aus der Torte werden rund 20 Stücke geschnitten.

Zutaten für die Schwarzwälder Kirschtorte / -schnitte:

Biskuit:

285g Mehl

110g Speisestärke

40g Kakaopulver

335g Zucker

9 Eier (M)

1 Prise Salz

2TL Vanilleextrakt (alt. 1 Pck. Vanillezucker)

1 Pck. Backpulver

6 EL heißes Wasser

Füllung:

2 Gläser Schattenmorellen (á 680g/Abtropfgewicht 350g)

3 Pck. Roter Tortenguss (zum kochen, kein Instant)

1 TL Zimt

1TL Vanilleextrakt

100g geraspelte Schokolade

1 Liter Schlagsahne

5 Pck. Sahnesteif

4 Pck. Vanillezucker

Kirschwasser zum Tränken

Zubereitung der Schwarzwälder Kirschtorte / -schnitte:

Zuerst wird der Biskuit zubereitet. Achtete darauf, dass alle

Zutaten Zimmertemperatur haben.

Backofen auf 160° Umluft vorheizen.

Die Eier werden getrennt. Mehl, Speisestärke, Kakao- und Backpulver werden vermischt und gesiebt.

Die Eiweiße mit der Prise Salz etwa 30 Sekunden in einer sauberen und fettfreien Rührschüssel schaumig aufschlagen und 2/3 des Zuckers unter ständigem Rühren einrieseln lassen. Eiweiße vollständig steif schlagen.

Die Eigelbe mit dem restlichen Zucker, Vanilleextrakt und dem Wasser in eine weitere Schüssel gegeben und 10 Minuten hellcremig aufgeschlagen, anschließend das steife Eiweiß vorsichtig unterheben und zu guter Letzt wird das Mehlgemisch in 2 bis 3 Portionen ebenfalls behutsam unter die Masse gehoben.



Einen [hohen verstellbaren eckigen Backrahmen](#) auf etwa 25x38cm ausziehen und auf ein Backblech mit Backpapier stellen. Teig einfüllen und 25 bis 30 Minuten backen. Stäbchenprobe! Biskuit vollständig auskühlen lassen.

Füllung für die Schwarzwälder Kirschtorte /-schnitte zubereiten:

Kirschen absieben und den Saft dabei auffangen. 20 schöne Kirschen aussuchen und beiseite stellen. Den Kirschsaf mit Zimt, Vanilleextrakt und den drei Päckchen Tortengusspulver in einen Kochtopf geben und mit einem Schneebesen glatt rühren. Unter ständigem Rühren wird alles zum Kochen gebracht. Sobald der Kirschsaf aufgeköcht und deutlich eingedickt ist, den Topf vom Herd nehmen, die Kirschen einrühren und 20 bis 30

Minuten abkühlen lassen.



Ausgekühlten Biskuit 1x waagrecht durchteilen, etwa 2/3 zu 1/3, der untere Teil sollte dicker sein. Um diesen wird ein verstellbarer hoher eckiger Backrahmen gesetzt und festgezogen.

Biskuit mit Kirschwasser tränken und die ausgekühlte Kirschgrütze gleichmäßig darauf verteilen. Torte für 20 Minuten in den Kühlschrank stellen, damit die Kirschgrütze fester wird.

TIPP: Wer kein Kirschwasser für die Schwarzwälder Kirschtorte /-schnitte verwenden möchte, kann den Biskuit mit Läuterzucker tränken. Dieser wird im Verhältnis 1:1 aus Wasser und Zucker hergestellt. Dazu Wasser und Zucker in einen Kochtopf geben, aufkochen, abkühlen lassen – fertig. Alternativ passt auch Orangensaft oder weiterer Kirschsafft zum Tränken. Bitte nicht auf das Tränken verzichten, da Biskuit in der Regel eher trocken ist.

In der Zwischenzeit die Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen. Von der Sahne etwa 200g abnehmen und in einen **Spritzbeutel** mit **Sterntülle** füllen.

Ca. 6 EL der Sahne auf den Kirschen verteilen und vorsichtig glattstreichen. Die zweite dünne Biskuitplatte daraufsetzen, mit Kirschwasser (oder Läuterzucker) tränken, restliche Sahne darauf verteilen, glatt streichen und mit Schokoraspeln bestreuen. Torte mindestens 1 Stunde, besser 2 Stunden kühlen. Vor dem Servieren den Backrahmen vorsichtig abnehmen, mit der Sahne im Spritzbeutel 20 Tupfen aufspritzen und mit den zurück

gehaltenen Kirschen dekorieren.



Viel Spaß beim Nachbacken der leckeren Schwarzwälder Kirschtorte /-schnitte und feiern ☐

Eure Nicole