Oma Lissis Schwarzwälder Kirsch-Torte



Leckere Torte á la Schwarzwälder Kirsch

Zubereitungszeit: 1 Std 30 min
Wartezeit:
Backzeit: 1 Std 20 min

ZUTATEN

Für die Böden

- 150 g weiche Butter
- 150 g Zucker
- 1 P. Vanillezucker
- 6 Eier, getrennt
- 75 g Mehl
- 75 g Speisestärke
- 3 TL Backpulver, gestrichen
- 1 Prise Salz

Zusätzlich für den dunklen Boden

120 g Mandeln, gemahlen
150 g Zartbitter-Schokolade, gerieben
Ein wenig Milch nach Bedarf

Für die Füllung und Deko

1 Glas Sauerkirschen (Abtropfgewicht 370 g)
2 EL Speisestärke
6-8 EL Kirschwasser
500 ml Sahne
2 P. Sahnesteif
2 EL Zucker
1 Glas Kirschmarmelade (200 g)
Zartbitter-Schokoladen-Raspeln für die Deko

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
2. Eine Springform 28 cm Ø einfetten.
3. Für die Böden Butter cremig rühren. Eigelbe, Zucker und Vanillezucker dazugeben und aufschlagen bis die Masse hellcremig ist.
4. Mehl, Speisestärke und Backpulver in einer separaten Schüssel gründlich mischen und auf die Eimasse sieben.
5. Das Eiweiß mit der Prise Salz richtig steif schlagen und den Eischnee ebenfalls zur Eimasse geben. Alles vorsichtig mit einem Rührlöffel oder Kuchenspatel unterheben.
6. Die Hälfte des Teiges in die Springform füllen, glattstreichen und 35-40 Minuten backen. Den Boden kurz in der Form stehen lassen, dann aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
7. Zu dem restlichen Teig gemahlene Mandeln und geriebene Schokolade dazugeben und unterheben. Bei Bedarf etwas Milch dazugeben. Nun auch diesen

Teig in die gesäuberte, gefettete Springform füllen, glattstreichen und ebenfalls bei 180°C 35-40 Minuten backen. Nach dem Backen auch diesen Boden kurz in der Form stehen lassen, dann aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

8. Die Sauerkirschen auf einem Sieb abtropfen lassen, den Saft auffangen. Je nach Deko einige schöne Kirschen dafür zur Seite legen.
9. In einer kleinen Schale die Speisestärke mit 2 EL Saft glattrühren. In einem Topf den restlichen Saft aufkochen und die angerührte Speisestärke mit dem Schneebesen einrühren. Unter Rühren noch einmal kurz aufkochen lassen, bis die Masse andickt. Dann direkt vom Herd nehmen und die Kirschen unterheben. Etwas abkühlen lassen.
10. Den abgekühlten, hellen Boden auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring (oder den gesäuberten Springform-Ring) umspannen. Den Boden mit Kirschwasser gleichmäßig tränken, die eingedickten Kirschen darauf verteilen und glattstreichen. Zum Abkühlen für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
11. Die Sahne mit dem Zucker und Sahnesteif wie auf der Packung beschrieben steif schlagen. Sollen Tupfen auf die Torte, ca. 4 EL Sahne abnehmen, in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und in den Kühlschrank legen.
12. Die Hälfte der restlichen Sahne auf die fest gewordenen Kirsch-Schicht geben und glattstreichen. Den dunklen Boden auflegen und leicht andrücken.
13. Die Kirschmarmelade auf den dunklen Boden geben und gleichmäßig verteilen. (Ich habe die Marmelade ganz leicht erwärmt, so lässt sie sich besser verteilen.)
14. Den Tortenring lösen und die Torte mit der restlichen Sahne komplett einstreichen.
15. Nach Wunsch dekorieren. Ich habe die Torte rundherum mit geraspelter Schokolade bedeckt, einige Sahnetuffs aufgespritzt und mit den zurückgelegten Kirschen darauf gesetzt.
16. Bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.