

Schwarzwälder-Kirschsahne-Torte

26 cm Ø

Zutaten:

1 Mürbteigboden, gebacken,
3 Scheiben Schokobiskuitboden,
40 g Marmelade,
8 Belegkirschen, halbiert,
10 g Kirschwasser zum Tränken,
3 Esslöffel Raspelschokolade,
Schokoladen-Streusel für den Rand.

Zutaten Kirschfüllung:

1 Glas Sauerkirschen,
35 g Weizenstärkepulver,
40 g Zucker.

Zutaten Sahnfüllung:

950 g Sahne,
90 g Zucker,
50 g Kirschwasser,
50 g Wasser, kalt,
42 g Sofort lösliche Gelatine, weiß.

Zubereitung Kirschfüllung:

Sauerkirschen auf einem Sieb abtropfen lassen.
Von dem Saft dem Zucker und Weizenstärkepulver einen Pudding kochen und die Sauerkirschen unterheben, abkühlen lassen.
Den Mürbteigboden und eine Scheibe Schokobiskuitboden mit der Marmelade zusammensetzen.
Die Sauerkirschfüllung darauf verteilen.
Am Rand etwa 2 Zentimeter frei lassen.

Zubereitung Sahnfüllung:

Die Sahne etwa zu drei-viertel aufschlagen.
Das Gelatinepulver mit dem Zucker mischen und mit 50 g Kirschwasser und dem Wasser auf einmal unter die Sahne rühren und fest aufschlagen.
Einen Spritzbeutel mit 10er Sterntülle mit etwa einem fünftel der Sahnfüllung bei Seite legen.
Auf den untersten Biskuitboden etwas Sahnfüllung bis zum Rand verteilen, den zweiten Boden auflegen, mit den 10 g Kirschwasser beträufeln, Sahnfüllung aufstreichen, den dritten Boden auflegen, Sahnfüllung oben und am Rand glattstreichen.
Den Rand mit einem Zacken-Dekorschaber abkämmen.
Die Torte in 16 Teile einteilen. Den Rand mit Schokoladen-Streusel absetzen.
Mit dem Spritzbeutel 16 Rosetten-Tupfen aufspritzen.
Die Belegkirschen auf die Tupfen setzen, die Raspelschokolade auf der Mitte aufstreuen und die Torte etwa eine Stunde im Kühlschrank kühlen.

