

Der Milchwirtschaftliche Verein Baden-Württemberg e.V. empfiehlt für den Tag der Milch am
1. Juni 2021 die Schwarzwälder Kirschtorte vom Profi.

SCHWARZWÄLDER KIRSCHTORTE

PROFIREZEPT VON ALFRED BOCH, HOTEL ENGEL TODTNAUBERG



Foto: Ulrike Klumpp, Tonbach

ZUTATEN

Mürbeteigboden

30 g Zucker
60 g Butter
90 g Mehl
1 Eigelb

Biskuit (Ø 28 cm, Höhe 5-6 cm)

8 Eier
250 Zucker
300 g Weizenmehl (405)
2 EL Kakao

Zur Fertigstellung

1,5 l Sahne
150 g Zucker
4 Blatt Gelatine
4-5 EL Sauerkirschmarmelade
300 g Sauerkirschen
Kaiserkirschen zum Verzieren
Schwarzwälder Kirschwasser
Schokostreusel oder -raspel

ZUBEREITUNG

Mürbeteigboden

Zucker, Butter, Mehl und Eigelb zu einem Teig verarbeiten, dünn ausrollen und im Ofen goldgelb backen.

Biskuitboden

Eier und Zucker ca. 15 Minuten mit dem Rührgerät schaumig schlagen. Mehl und Kakopulver vermischen, sieben und vorsichtig unter die Masse heben.

Die Masse in eine Ringform (28 cm) umfüllen und im Backofen bei 180 -200 °C ca. 30 Minuten backen. Wenn der Biskuit aus dem Backofen genommen wird, diesen auf den Kopf stellen, damit der Boden gleichmäßig hoch ist. Gut auskühlen lassen. Am besten 1 Tag vorher zubereiten.

Fertigstellung

Die Sahne mit dem Zucker steif schlagen. Die Gelatineblätter in Wasser einweichen und auf dem Herd flüssig werden lassen - die flüssige Gelatine etwas abkühlen lassen und unter die steife Sahne heben.

Mürbeteigboden in Form schneiden und mit Marmelade bestreichen.

Den Biskuitboden in drei gleiche Teile schneiden. Unteren Teil auf den Mürbeteigboden aufsetzen.

Die Marmelade und dann die Sauerkirschen gleichmäßig auf dem Boden verteilen mit Kirschwasser beträufeln. Danach eine Schicht Sahne auf die Kirschen verteilen. Den nächsten Boden darauflegen.

Und leicht andrücken. Den zweiten Boden Ebenfalls mit Kirschwasser beträufeln und eine Schicht

Sahne auf dem Boden verteilen. Dritten Boden darauf leicht andrücken und wieder mit Kirschwasser

beträufeln. Nun Sahne auf den obersten Boden und am Rand gleichmäßig verteilen, die restliche

Sahne in einen Spritzbeutel füllen und die Torte mit Rosetten, Schokoladenstreuseln und

Kaiserkirschen verzieren. Torte kaltstellen.

Tipp: die Torte kann auch ohne Mürbeteigboden hergestellt werden. Wird für Kinder gebacken, wird das Kirschwasser durch Kirschsafte ersetzt.