

Schwarzwälder-Kirschtorte

Mit Kirschwasser aromatisierter Schokoladenbiskuit, cremige Sahne, tiefrote Amarena-Kirschen. Schwarzwälder-Kirschtorte ist ebenso klassisch wie berühmt. Denn die deutsche Sahnetorte kennt man auf der deutschen Welt. Wenn internationale Freunde mich bitten, etwas typisch Deutsches für sie zuzubereiten, ist es daher meistens Schwarzwälder-Kirschtorte. Für eine besonders spektakuläre Präsentation nehme ich dafür gerne eine kleine Form. So wird der Kuchen umso höher und prächtiger. Außerdem verwende ich etwas weniger Sahne und dafür besonders viel samtige Kirschmarmelade.



Schwarzwälder-Kirschtorte | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (1 Torte Ø 26cm oder ein kleine, hohe Torte Ø 20cm: 9 Eier | 300 Gramm Zucker | 150 Gramm Mehl | | 150 Gramm Speisestärke | 2 Teelöffel Backpulver | 60 Gramm schwach entöltes Kakaopulver | 400 Milliliter Sahne | 270 Gramm Kirschmarmelade | 10 Esslöffel Kirschwasser | 150 Gramm Schokoraspeln | 75 Gramm Schokolade | 10-12 Amarena-Kirschen | Öl zum Einfetten



Schwarzwälder-Kirschtorte | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (90 Minuten): 1. Ofen auf 175° Grad vorheizen. 2. Eier trennen. 3. Mehl, Stärke, Backpulver und Kakaopulver mischen. 4. Eigelb schaumig schlagen, dann Mehl-Mischung unterrühren. 5. Eiweiß aufschlagen und dabei den Zucker einrieseln lassen. 6. Eischnee vorsichtig unter den Teig heben. 7. Biskuitmasse in (gefettete) und mit Backpapier ausgelegte Backformen geben (du kannst mehrere Backformen verwenden, um weniger Böden schneiden zu müssen) und circa 30 Minuten backen. 8. Biskuit auskühlen lassen dann ggf. mit Hilfe eines Tortenschneiders, Drahtes, Garns oder Messers zerteilen. 9. Sahne aufschlagen. 10. Torte zusammenbauen, indem mit einem Bodenstück begonnen wird. Auf dieses folgen Kirschwasser, Marmelade und etwas Sahne. Dann kommt der nächste Tortenboden. 11. Wenn die Torte zusammengebaut ist, mit Sahne verkleiden (etwas für die Dekoration übriglassen) verkleiden. 12. Schokoraspeln vorsichtig an den äußeren Tortenrand drücken. Auch an den Rand der Oberseite Schokoraspeln streuen. 13. Sahnetuffs auf die Torte spritzen. 14. Schokolade hobeln und in die Mitte der Torte legen. 15. Amarena-Kirschen auf den Sahnetuffs platzieren. 16. Schwarzwälder-Kirschtorte mit zum Verzehr kaltstellen.

Dazu passt hervorragend: Cappuccino aus selbstgemachtem [Schoko-Cappuccino-Pulver](#)! Jetzt noch mehr [Kuchen & Torten](#) Rezepte entdecken!

Nährwerte/Stück: 591 Kalorien | 20,3 Gramm Fett | 87,4 Gramm Kohlenhydrate | 9,4 Gramm Eiweiß