

VIVANI

THE ART OF CHOCOLATE



Schwarzwälder Kirschtorte Classic

Zutaten

Für eine Torte mit Ø 24 – 26 cm

Für den Mürbeteig:

250 g Dinkelmehl
125 g Zucker
125 g kalte Butter
1 Prise Salz
1 Ei
50 g VIVANI Hot Chocolate Trinkschokolade
1 EL Backkakao

Für den Biskuit:

4 Eier
150 g Dinkelmehl
150 g Zucker
50 g gehackte VIVANI Vollmilch Kuvertüre
1 – 2 EL Backkakao

Für die Kirschfüllung:

500 g entkernte, dunkle Süßkirschen (frisch oder aus dem Glas)
1 Pck. roter Tortenguss
200 ml Kirschsaff
2 – 3 EL Kirschwasser

Für die Sahnefüllung:

800 ml Schlagsahne
1 Pck. gemahlene Gelatine (oder Agar-Agar nach Packungsanleitung)
2 – 3 EL Puderzucker

Für die Dekoration:

200 ml Schlagsahne
3 – 4 TL Sofort-Gelatine-Pulver (oder Agar-Agar nach Packungsanleitung)
50 g VIVANI Hot Chocolate Trinkschokolade
10 – 12 ganze Kirschen
50 g grob gehackte VIVANI Vollmilch Kuvertüre

So wird's gemacht

01 Als erstes den Mürbeteig zubereiten. Dieser kann auch bereits am Vorabend vorbereitet werden. Dazu die kalte Butter in kleine Stücke schneiden und alle Zutaten zu einem Teig verkneten. Abdecken und für mindestens 1 – 2 Stunden (oder über Nacht) in den Kühlschrank legen.

02 Den Backofen auf 180 °C Ober- / Unterhitze vorheizen. Eine Springform (Ø 24 – 26 cm) mit Backpapier auslegen. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und auf den Boden der Springform verteilen. Gut andrücken.

03 Den Boden für ca. 15 - 18 Minuten backen (mit Messerspitze oder Holzstäbchen prüfen). Sofort aus der Form lösen und auf einem Gitter auskühlen lassen.

04 Für den Biskuit die Ofenhitze auf 160 °C Ober- / Unterhitze reduzieren und die Springform erneut mit Backpapier auslegen.

05 Die Eier trennen und das Eiweiß langsam mit dem Zucker aufschlagen. Eigelbe hinzufügen und langsam unterrühren.

06 Das Mehl über die Creme sieben und vorsichtig mit einem Teigschaber unterheben. Schokoladenraspel und Backkakao ebenfalls unterheben, bis eine homogene Konsistenz erreicht ist.

07 Den Teig in die vorbereitete Form füllen und für ca. 20 Minuten backen (Messer- / Stäbchenprobe). Den Biskuit kurz in der Form abkühlen lassen, dann aus der Form lösen und das Backpapier abziehen. Auf einem Gitter auskühlen lassen.

08 Den vollständig ausgekühlten Biskuit einmal waagrecht halbieren, sodass 2 Böden entstehen.

09 Für die Kirschfüllung den Tortenguss mit 200 ml Kirschsafte nach Packungsanleitung zubereiten. Mit den entkernten Kirschen vermengen und kaltstellen.

10 Für die Sahnefüllung die Gelatine nach Packungsanleitung quellen lassen, kurz erhitzen und solange rühren, bis sie sich verflüssigt hat. Alternativ mit Agar-Agar nach Packungsanleitung verfahren.

11 Sahne langsam anschlagen und die lauwarme Gelatine hinzufügen. Dann die Sahne komplett steif schlagen. Puderzucker über die Sahne sieben und kurz verrühren.

12 Nun kann die Torte zusammengesetzt werden. Dazu den Mürbeteigboden auf eine passende Tortenplatte oder einen Teller legen. Die Kirschfüllung mittig auf den Boden geben und gleichmäßig verteilen, dabei ca. 1 cm Rand lassen. Jetzt nach Geschmack mit Kirschwasser beträufeln.

13 Die Kirschfüllung bis zum Rand großzügig mit der Sahnefüllung bestreichen. Dann den ersten Biskuitboden auflegen und leicht andrücken. Nach Belieben den Boden ebenfalls mit etwas Kirschwasser beträufeln.

14 Nun den Boden wieder mit Sahnecreme bestreichen und den zweiten Biskuit auflegen. Dann die Torte komplett mit der restlichen Sahne einstreichen, und mit der Trinkschokolade bestreuen. Anschließend kaltstellen.

15 Für die Dekoration die Sahne steif schlagen. Die Sofort-Gelatine mit dem Puderzucker mischen, einstreuen und verrühren. Alternativ Agar-Agar nach Packungsanleitung verwenden.

16 Die Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und kleine Krönchen auf die Torte spritzen. Auf jede Rosette eine frische Kirsche setzen.

17 Die gehackte Vollmilch-Kuvertüre mittig auf die Torte streuen. Die fertige Schwarzwälder Kirschtorte vor dem Servieren mindestens vier Stunden durchkühlen lassen.

Tipp: Im Kühlschrank hält sich die Torte für mindestens für 3 – 4 Tage. Sie lässt sich auch gut einfrieren.