

## Schwarzwälder Kirschtorte (26 cm):

### **Biskuitteig:**

7 Eier (zimmerwarm)  
240 g Zucker  
1 Prise Salz  
150 g Mehl  
50 g Kakao  
50 g Speisestärke  
1/2 TL Backpulver  
60 g zerlassene Butter

Die Eier mit dem Salz und dem Zucker etwa 20 Minuten cremig rühren bis die Masse fast steif ist.

Die trockenen Zutaten (Mehl, Kakao, Stärke, Backpulver) mischen und sieben, zur Masse dazu geben und sehr vorsichtig unterheben. Die flüssige Butter ebenfalls vorsichtig unterheben.

In dem vorbereiteten Tortenring bei etwa 190°C für 25-30 Minuten backen.

Den Kuchenteig abkühlen lassen. Mit einem Tortenmesser 2 mal durchschneiden, so dass 3 Böden entstehen.

### **Kuchentränke (ohne Alkohol):**

100 ml Kirschsafft mit einem Pinsel auf den 3 Böden verteilen und die Böden damit tränken.

### **Kuchentränke (mit Alkohol):**

20 g Zucker  
20 g Wasser  
100 ml Kirschwasser (alkoholisch)

Wasser und Zucker aufkochen und vom Herd nehmen. Kirschwasser hinzufügen und die drei Böden damit tränken.

### **Kirschfüllung:**

1 Glas Sauerkirschen  
45 g Speisestärke  
1 gute Prise Zimt  
Saft von einer halben Zitrone  
60 g Zucker

Kirschen abtropfen lassen und den Saft auffangen. Alle Zutaten außer den Kirschen in einem Topf verrühren und aufkochen, bis der Saft eingedickt ist. Dann die Kirschen hinzufügen und die Masse abkühlen lassen.

Den untersten Boden auf eine Tortenplatte setzen und die Kirschen mit einem Abstand von 1 cm zum Rand kuppelförmig verteilen und kühl stellen.

Einen Tortenring drum herum setzen.

**Sahnefüllung:**

700 ml kalte Schlagsahne  
25 Kirschwasser  
65 g Zucker  
15 g Agartine / Agar Agar oder 9 Blätter Gelatine

Die Agartine mit 200 ml Wasser 2 Minuten lang kochen lassen und etwas abkühlen lassen.

Die Sahne mit dem Kirschwasser und dem Zucker steif schlagen.

Etwa 2 EL von der Sahne zur Agartine geben und verrühren. Anschließend erneut 4 EL Sahne zur Agartine geben und verrühren.

Die Agartinesahne zur Sahne geben und unterheben.

Die Hälfte der Sahne auf den Kirschen verteilen, zweiten Tortenboden auflegen und restliche Sahne verteilen, mit dem Decke abdecken.

Die Torte für mindestens 4 Stunden, aber besser über Nacht kühl stellen.

Den Tortenring entfernen.

**Deko:**

300 g Sahne  
2 TL San Apart  
200 g Kuvertüre (Zartbitter)  
Belegkirschen

Sahne mit San Apart steif schlagen. Mit einem Messer Schokospäne abziehen.

Die Torte mit der Sahne einkleiden, mit den Schokospänen bedecken, Tupfer aufspritzen und die Belegkirschen darauf setzen.