

... > Zubereitungsarten > Backen

Schwarzwälder Kirschtorte



Druck



Teilen



Speichern

Rikes Backschule - Tortenträume, für eine 26er Springform

 **4.78** (377 Bewertungen)

 **270** Kommentare

 90 Min.

 normal

 03.11.2014

 5563 kcal

Weitere Rezepte - genauso gut!

Zutaten

1



Portionen

Für den Biskuitboden:

5 Ei(er)

175 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

125 g Mehl

2 TL, gestr. Backpulver

50 g Speisestärke

15 g Kakaopulver, ungesüßt

Für die Füllung: (Kirschfüllung)

350 g Sauerkirschen aus dem Glas

30 g Speisestärke

25 g Zucker

3 EL Kirschwasser

Für die Füllung: (Sahnefüllung)

800 g Schlagsahne

40 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

2 Pck. Sahnesteif

Zum Verzieren:

100 g Schokoladenraspel

50 g Kirsche(n)

Nährwerte pro Portion

kcal	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.
5563	84,95 g	326,18 g	544,31 g

Zubereitungstipps

Zubereitung

⌚ Arbeitszeit ca. 1 Stunde 30 Minuten

⌚ Koch-/Backzeit ca. 25 Minuten

⌚ Gesamtzeit ca. 1 Stunde 55 Minuten

Für eine 26ere Springform.

Die Eier trennen. Die Eiweiße mit Hälfte des Zuckers steif schlagen. Die Eigelbe mit dem übrigen Zucker cremig schlagen. Dann die Eigelbmasse auf das Eiweiß geben und unterrühren. Das Mehl mit Backpulver, Speisestärke und Kakao

mischen und vorsichtig auf die Teigmischung sieben. Den Vanillezucker dazugeben. Alle Zutaten mit einem Löffel vermengen.

Den Teig in einer mit Backpapier ausgelegten Springform glatt streichen, auf den Rost in den vorgeheizten Backofen schieben und bei 180°C Ober-/Unterhitze ca. 25 Minuten backen. Nach dem Backen den Springformrand entfernen, den Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen. Den Springformboden entfernen und den Biskuitboden erkalten lassen.

Für die Kirschfüllung die Sauerkirschen auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Die Flüssigkeit dabei auffangen und 250 ml abmessen. Die Speisestärke mit Zucker und 4 EL von der Flüssigkeit anrühren. Die übrige Flüssigkeit zum Kochen bringen, die angerührte Stärke in die vom Herd genommene Flüssigkeit einrühren, kurz aufkochen, die Kirschen unterrühren und kaltstellen. Mit Kirschwasser abschmecken.

Die Sahne mit Zucker, Vanillezucker und Sahnesteif sehr steif schlagen. Da es sich um sehr viel Sahne handelt, empfiehlt es sich, die Sahne in zwei Etappen steif zu schlagen.

Von dem Biskuitboden das mitgebackene Backpapier vorsichtig abziehen und den Boden zweimal waagerecht mit einem großen, scharfen Messer durchschneiden. Den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen, den Springformring wieder anlegen, dadurch lässt sich die Torte leichter stapeln.

Die Kirschmasse und 1/3 der Sahnecreme draufstreichen. Den mittleren Boden auflegen, leicht andrücken und mit der Hälfte der restlichen Sahnecreme bestreichen. Den oberen Boden auflegen und leicht andrücken. 3 EL der Sahnecreme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und beiseitelegen.

Die Tortenoberfläche und den Tortenrand mit der übrigen Creme einstreichen. Mit der Creme aus dem Spritzbeutel, Raspelschokolade und Kirschen verzieren.

Rezept von

Chefkoch-Video

Weitere Rezepte von Chefkoch-Video

[Mehr >](#)

Tipps & Trends

Video Empfehlungen

Markenrezepte bei Chefkoch

Kommentare

 Kommentar schreiben

25.05.2021 15:05

Lavidalee

Ein sehr leckeres Rezept....was ich jedoch nicht etwas abgewandelt habe.

Da uns die Kirschen inkl Saft und die Sahne zu wenig ist (vor allem wenn man noch rundherum Sahne haben möchte), habe ich verdoppelt.

Bei dem Kirschwasser kommen 100ml rein und vom kakao nehme ich auch etwas mehr, so dass der Boden schön kakaog wird

[Antworten](#)

10.05.2021 22:24

Manuela-Bühler

Danke für das tolle Rezept. Gestern zum ersten Mal ausprobiert. Hab die doppelte Menge an Kirschen genommen um beide Schichten noch mit Kirschen zu bestreichen. Sahne habe ich insgesamt 1000g genommen (habe ich noch zum verzieren gebraucht). Alkohol habe ich auch weggelassen, hat sehr lecker geschmeckt und die Torte für den Muttertag kam sehr gut an.

Antworten

06.05.2021 19:33

Superkoch-kathimaus

Hello, kann man auch kirschgrütze nehmen oder schmeckt es dann nicht mehr so gut?

Danke und LG Kathi

Antworten

07.05.2021 13:47

Hobbybäckerin2711

Geschmacklich müsste das schon gehen, aber gekaufte Kirschgrütze ist nicht fest genug, die müsstest du aufkochen und mit ein bissel angerührter Speisestärke nachdicken. Oder mit Gelatine nachdicken. Die Kirschfüllung in der Torte muss ja am Ende schnittfest sein.

Antworten

10.04.2021 12:18

fenja1982

Super tolles Rezept. DANKE! Habe mich nie an eine Schwarzwälderkirschtorte getraut. Nun das erste Mal und ich muss sagen, es war gar nicht schwer. Alle hier sind begeistert. Aber auch ich liebe es, wenn mehr Kirschen vorhanden sind. Deshalb habe ich die doppelte Menge genommen und jeweils 2 Kirsch-Schichten gewählt. Vielen Dank für das tolle Rezept!!!

Antworten

20.05.2015 12:04

seehofudo

Hallo,

das war meine erste Torte. Habe mich an das Rezept gehalten und das Video angeschaut.

Die Torte ist absolut perfekt geworden. Super im Geschmack und nicht zu mächtig.

Der Feinschliff und die Verzierung hat zwar etwas gedauert, wird aber sicher beim nächsten Mal schneller gehen. Ich hatte eine 30cm Form, da wurde es mit der Teighöhe etwas knapp, Also entweder eine 28er Form nehmen oder die Buiskuitboden-Zutaten etwas erhöhen (z.B. für 6 Eier). Dann einfach mit langem Riffelmesser in 3 Lagen schneiden.

Tolles Rezept.

Antworten

05.08.2017 12:54

König_Artur

Im Rezept steht doch 26er Springform.

Antworten

17.05.2015 16:18

fazi

Hallo,

ja diese Torte ist prima und einfach herzustellen. Das Video ist dafür eine perfekte Orientierung.

Sehr lecker.

Die Mengenangabe für den Kakao scheint mir auch etwas wenig. Der Boden war eher schokobraun statt dunkel.

Nächstes Mal werde ich weniger Mehr/Stärke nehmen und doppelt soviel Kakao. Dann wird der Boden noch dunkler und der leicht herbe Geschmack rundet die Torte noch mehr ab.

Sehr zu empfehlen!

Antworten

06.04.2015 19:33

MissFroggy

Hallo, ich habe zu Ostern diese leckere Torte gemacht. Dank des tollen Videos einfach herzustellen. Aber ich glaube, die Grammangabe für das Kakaopulver stimmt nicht. Habe 15g genommen und der Boden ist nicht wirklich dunkel

geworden. Das macht aber nichts. Schmeckt trotzdem toll. Jeder wollte ein großes Stück. Werde ich wieder machen. Danke.

Antworten

17.01.2021 14:29

karolagloria

Hallo, ich kaufe den fertigen. Der ist prima und alles geht schneller!

Antworten

Folge uns



Unternehmen

Presse

Jobs

Impressum

AGB

Datenschutz

Datenschutz-Einstellungen

Werben Sie bei uns

Nutzungsbasierte Online Werbung

Quicklinks

Rezepte finden

Was kuche ich heute?

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

Newsletter

[Zum Newsletter anmelden](#)

Wir sind für Dich da

[FAQ](#)

Live Rezeptsuchen

bisquitboen rezepte, bohnentopf rezepte, cream-cheese-muffin rezepte, geflügelssalat
rezepte, kinderkuchen rezepte, lamm rezepte, mandelbett rezepte, pastasauce
rezepte, sauerkitschkuchen rezepte, schaumrollen rezepte
