

## Schwarzwälder Kirschtorte

nach einem Rezept von Alfred Boch, Hotel Engel, Todtnauberg

**Gesamtzeit:** ca. 1h 30 Minuten

### Zutaten für 12-16 Personen

#### Mürbeteigboden

30 g Zucker  
60 g Butter  
90 g Mehl  
1 Eigelb

#### Biskuit (Ø 28 cm, Höhe 5-6 cm)

8 Eier  
250 g 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

### Anleitung

#### 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.



Foto: Ulrike Klumpp, Tonbach

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.

### **Tipps**

Bei einer Torte für Kinder kann das Kirschwasser durch Kirschsafte ersetzt werden.

### **Hinweise**

Die Schwarzwälder Kirschtorte ist die beliebteste Torte Deutschlands und auch weit über die Grenzen Deutschlands bekannt. Die genauen Ursprünge sind unklar, klar ist jedoch, dass die Schwarzwälder Kirschtorte zum Schwarzwald gehört wie Kuckucksuhr, Kirschwasser und Bollenhut.

# **Gutes Gelingen!**



**MILCH**  
WIRTSCHAFTLICHER  
VEREIN BADEN  
WÜRTTEMBERG E.V.

[www.milchwirtschaftlicher-verein.de](http://www.milchwirtschaftlicher-verein.de)