

Unser Rezeptvorschlag vom Westweg-Schwarzwald

Schwarzwälder Kirschtorte

Die Schwarzwälder Kirschtorte ist auf der ganzen Welt bekannt, schmeckt aber natürlich am besten im Schwarzwald. Obwohl es Stimmen gibt, dass dieser mächtige Kirschkuchen überhaupt nicht im Schwarzwald erfunden wurde, ist der Kuchen neben der Kuckucksuhr das Symbol der Region und wird Ihnen während Ihrer Wanderung auf dem Westweg oder dem Schluchtensteig überall begegnen. Schließlich wird hier der Kirsch hergestellt, der Hauptbestandteil des Kuchens. Nur im Schwarzwald wachsen die Kirschen für den Kirschbrand.





Zutaten für den Boden: 4 Eigelb, 4 Eier, 125 g Zucker aufschlagen. 80 g Mehl, 20 g Kakaopulver, 35 g Mondamin gut vermischen und sieben, dann in die aufgeschlagene Eiermasse untermelieren. Zum Schluss 40 g flüssige Butter sehr vorsichtig unterziehen. Den Teig in eine Springform (28 cm ø) füllen und bei 200 °C ca. 20 Min backen.

Sahne: 1 Liter Sahne aufschlagen. 70 g Zucker und 5 g Vanillezucker vorsichtig dazugeben.

Läuterzucker: 200 ml Wasser mit 120 g Zucker aufkochen und abkühlen lassen. 80 ml Kirschwasser (45 Vol%) einrühren.

Kirschfüllung: 30 ml Kirschwasser in die abgebundenen Schattenmorellen (1 Glas - 850 ml) einrühren.

Aufbau der Torte:

Den Boden zweimal flach durchschneiden, den untersten Boden mit 100 g flüssiger Schokolade bestreichen, dann kaltstellen, dass die Schokolade fest wird. Etwas Läuterzucker mit einem Pinsel auftragen. Dann die abgebundenen Kirschen darauf, etwa 250 g geschlagene Sahne darauf, den nächsten Boden auflegen und wieder gut tränken. 350 g Sahne glattstreichen, dritten Boden auflegen, tränken und die Torte mit der restlichen Sahne "verkleiden".

Die Torte in 16 Stücke einteilen (Torte mit 28 cm Durchmesser) und mit 100 g Schokospänen und Kirschen ausgarnieren.

Guten Appetit!

Anmerkung: Das Kirschwasser schmeckt nicht nur im Kuchen gut, aber ohne Kirschwasser schmeckt der Kuchen nicht. Kaufen Sie also lieber ein bisschen mehr Kirschwasser ein.

Dieses Rezept hat uns Bäcker- und Konditormeister Eberhard Holz von der Schwarzwälder Schokoladenmanufaktur Holz in Baiersbronn überlassen.