



FERIENHOF **Hirschfeld**
voll **kuuhle** FERIEN...



Ferienbauernhof Hirschfeld | Teichweg 2 | 72285 Pfalzgrafeweiler

Schwarzwälder Kirschtorte

Ferienwohnungen

Aktives Landleben

Natur pur

Naturprodukte aus eigener Herstellung



Zutaten:

Biskuitboden	Für den Belag:
6 Eier	800 g Kirschen (Sauerkirschen aus dem Glas), Abtropfgewicht
300 g Zucker	500 ml Saft (Kirschsafte)
6 Eß Wasser	4 EL Speisestärke, gestrichen
300 g Mehl	2 EL Zucker
2 TL Backpulver	200 ml Kirschwasser
	800 ml Sahne
	3 Pck. Vanillezucker
	17 Kirschen, kandiert
	Schokolade, Raspel- oder Borkenschokolade, halbbitter
	100 g

Sauerkirschen durch ein Sieb gießen und vom Saft trennen Kirschen in eine Schüssel mit passendem Deckel geben und Kirschwasser zugeben – 12 Stunden bei geschlossenem Deckel ziehen lassen.

Wasserbiskuit: Die Eier trennen. Eiweiße und Wasser zu steifem Schnee schlagen. Eigelb, Mehl und Backpulver über den Eischnee sieben und locker unterziehen. Biskuit in eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 175°C 40-45 Min. backen. Biskuit auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Nach dem Erkalten zweimal waagrecht durchteilen, dazu am Rand waagrecht mit einem Messer ein wenig einschneiden, ein Stück Küchengarn um den Boden legen und über Kreuz herausziehen., Speisestärke mit Zucker vermischen und mit etwas Saft glattrühren. Den restlichen Saft zum Kochen bringen, die Speisestärke hineingeben und aufkochen lassen, die Kirschen hineingeben und etwas abkühlen lassen, mit der Hälfte des Kirschwasser versetzen. Zwei Böden mit Kirschwasser tränken und jeweils die Hälfte der Kirschmasse darauf verteilen, auskühlen und gelieren lassen.

Sahne mit Vanillezucker steif schlagen. Einen Boden auf eine Tortenplatte legen und mit einem Viertel der steifen Sahne abdecken. Zweiten Tortenboden obenauf legen und mit dem zweiten Viertel der Schlagsahne bedecken und mit dem letzten Biskuitboden bedecken. Diesen auch mit Kirschwasser aromatisieren. Die Torte rundherum mit Sahne bestreichen, einen Rest für die Verzierung in eine Spritztüte füllen. Den Rand und die Oberfläche mit Raspelschokolade oder zerstoßener Borkenschokolade bedecken, Oberfläche außen mit 16 Sahnerosetten und in der Mitte mit einer Sahnerosette verzieren, je eine kandierte Kirsche auflegen.

