


... > Zubereitungsarten > Frucht




Schwarzwälder Kirschtorte mit Mürbeteig- Biskuitboden



Mürbeteig- und Biskuitboden werden in einem gebacken.

★★★★☆ 4.14 (5 Bewertungen)

 1 Kommentar

 90 Min.  simpel  22.02.2016

Weitere Rezepte - genauso gut!

Zutaten

1



Portionen

Für den Mürbeteig:

125 g Mehl

80 g Butter

1 Eigelb

50 g Zucker

Für den Biskuitboden:

6 Ei(er)

175 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

100 g Mehl

50 g Stärkemehl

1 TL Backpulver

25 g Kakao

Für die Füllung:

800 ml Sahne

4 Pck. Vanillezucker

4 Pck. Sahnefest

1 Glas Sauerkirschen

2 EL Zucker

1 Pck. Tortenguss, rot

50 ml Kirschwasser

Für die Dekoration:

100 g Schokoladenraspel

12 Belegkirsche(n)

Zubereitungstipps

Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 1 Stunde 30 Minuten

🕒 Ruhezeit ca. 12 Stunden

🕒 Koch-/Backzeit ca. 45 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 14 Stunden 15 Minuten

Für den Mürbeteig, Mehl, Butter, Eigelb und Zucker verkneten. Den Mürbeteig in Folie wickeln und 30 Min. kaltstellen.

Den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Boden einer Springform von 26 cm Ø mit Pergamentpapier belegen. Den Mürbeteig in die Springform legen und den Boden damit auskleiden.

Für den Biskuitteig die Eier und den Zucker mit dem elektrischen Handrührgerät

7 Minuten schaumig aufschlagen. Mehl, Stärkemehl, Kakao und Backpulver mischen, darüber sieben und unter die Masse heben. Die Biskuitmasse auf den Mürbeteigboden geben, glatt streichen und den Tortenboden im Backofen ca. 45

Minuten backen.

Den Tortenboden herausnehmen, 10 Minuten in der Form ruhen lassen, dann den Springformrand entfernen und den Boden abkühlen lassen. Anschließend vom Springformboden lösen, das Pergamentpapier abziehen und auf ein Tortengitter setzen. Ganz auskühlen lassen, am besten über Nacht.

Den Tortenboden 2 mal waagrecht durchschneiden. Die Böden mit dem Kirschwasser beträufeln. Den unteren Boden mit dem Mürbeteig auf eine Tortenplatte setzen. Die Kirschen abseihen, den Saft auffangen. Aus 250 ml Saft, Zucker und Tortengusspulver nach Packungsanweisung einen Guss bereiten. Mit Kirschwasser abschmecken. Die Kirschen auf dem unteren Tortenboden gleichmäßig verteilen und den Tortenguss draufgeben, dabei einen Rand von 1 cm freilassen. Den Tortenguss auskühlen lassen.

Die Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif aufschlagen, für die Garnitur etwas beiseitestellen. Eine Schicht Sahne auf die Kirschen geben, den zweiten Boden auflegen und darauf wieder eine Sahneschicht streichen. Den dritten Boden auflegen und die restliche Sahne auf der Oberfläche und dem Rand der Torte schön gleichmäßig verstreichen.

Die zurückbehaltene Sahne in einen Spritzbeutel geben und die Torte am Rand mit 12 Sahnerosetten verzieren. Den Rand und die Mitte der Torte noch mit Raspelschokolade bestreuen. Je eine kandierte Kirsche in die Mitte einer jeden Sahnerosette setzen.

Rezept von

trekneb

Weitere Rezepte von trekneb

[Mehr >](#)

Tipps & Trends

Video Empfehlungen

Markenrezepte bei Chefkoch

Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

24.07.2017 09:19

Darling27

Prima Rezept mit einfacher Anleitung, Torte ist super angekommen, nur mit 12
Stücken etwas mächtig.

[Antworten](#)

Folge uns



Unternehmen

[Presse](#)

[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

Quicklinks

[Rezepte finden](#)

[Was koche 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

eisbombe rezepte, heidelbeerdatschi rezepte, hirtenkäse rezepte, mohnkuchenrezept rezepte, mouse rezepte, pudding rezepte, schmandkuchen rezepte, spitzbuben rezepte, xxxx rezepte, zitronenkuchen rezepte