

Schwarzwälder-Kirschtorte:

Besondere Anlässe bedürfen manchmal besonderer Kuchen und im Omnia ist so einiges möglich. Auch Schwarzwälder-Kirschtorte! Diese Camper-Variante ist zwar nicht so schön fluffig wie das Original, da es sich um keinen Biskuitteig handelt, schmeckt aber genauso gut. Einfach mal ausprobieren.



Zutaten für 1 Torte:

- 2 Tassen Mehl
- 1 Tasse Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 1 Päckchen Backpulver
- 1/2 Tasse Backkakao
- 4 Eier
- 100ml Öl
- 1 Glas Kirschen (inkl. Saft)
- Kirschwasser
- Kirschmarmelade
- 2 Becher Sahne + 2 Tüten Sahnesteif
- Schokostreusel

1. Die Kirschen in ein separates Gefäß geben, dabei den Saft auffangen. Kirschwasser zu den Kirschen geben und mind. 24h gut im Kühlschrank durchziehen lassen
2. Eier mit Zucker in einer hohen Schüssel aufschlagen, bis eine cremige Masse entsteht
3. Mehl, Vanillezucker, Backpulver, Kakao, Öl, ein Schuss Kirschwasser und einen Teil des aufgefangenen Kirschsaftees dazu geben und zu einem Teig verkneten (am besten mit einem Handrührgerät).
4. Immer wieder Teile des aufgefangenen Kirschsaftees sowie des mit Kirschwasser angesetzten Saftes zum Teig geben und unterrühren, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Er darf allerdings nicht flüssig sein
5. Einen Teil des Teiges in den Omnia mit Silikonform geben und glattstreichen
6. Eingelegte Kirschen auf den Teig geben - möglichst vorher gut abtropfen lassen, damit nicht zu viel Flüssigkeit in den Teig kommt
7. Restlichen Teig auf die Kirschen geben und glatt streichen
8. Ca. 5 Minuten bei voller Flamme backen, bis gut Hitze entwickelt wurde. Dann ca. 35-50 Minuten auf kleiner Flamme weiter backen.
9. Wenn nach Stäbchenprobe nichts mehr am Holzstäbchen kleben bleibt, ist der Kuchen fertig
10. Etwas abkühlen lassen und stürzen. Anschließend gut auskühlen lassen
11. Kuchen in der Mitte halbieren bzw. je nachdem, wie er aufgegangen ist, dritteln.
12. Ein wenig Kirschwasser auf die jeweiligen Hälften/Drittel geben und einziehen lassen, anschließend gut mit Kirschmarmelade bestreichen
13. 1 Sahnebecher mit Sahnesteif steif schlagen und auf die untere Hälfte des Kuchens (bzw. auch auf das 2. Drittel) streichen. Mit dem Oberteil bedecken
14. Den 2. Sahnebecher mit Sahnesteif steif schlagen und den Kuchen außen damit verzieren
15. Verbleibende Kirschen oben auf dem Kuchen garnieren und mit Schokostreusel bestreuen

Beim Backen immer erst mit der geringeren Zeit beginnen, damit der Teig nicht zu fest wird. Um den Kuchen gut stürzen und teilen zu können, muss er gut auskühlen. Also entweder schon gleich morgens zubereiten und dann am Nachmittag fertigstellen, oder über Nacht durchkühlen lassen.