

Schwarzwäldertorte (Kindergeburtstagstorte)

Zutaten

Für 1 Springform von 24 cm ø
Für 10-12 Stück

Backpapier zum Auskleiden der Form
Sternlifaden oder Zahnseide
Geburtstagskerzli, nach Belieben

Teig:

5-6 Eigelb
150 g Zucker
1 Prise Salz
2 EL heisses Wasser
175 g Mehl
1 gestrichener TL Backpulver
2 gehäufte EL Kakaopulver
5-6 Eiweiss, steif geschlagen

Füllung:

300-400 g Kirschen, entsteint
1 EL Zucker
½ bis 1 dl Wasser, je nach Kirschensorte
7-8 dl Vollrahm
2-3 Päckchen Rahmhalter, nach Belieben
1 Päckchen Vanillezucker

Garnitur:

80-100 g Schokoladenspäne
ganze Kirschen
oder 1 Rolle roter Marzipan, 80 g
3 Lakritzschnecken
Smarties zum Verzieren



Zubereitung

Zubereiten: ca. 20 Minuten
Backen: ca. 35 Minuten
Verzieren: ca. 20 Minuten

1. Teig: Eigelb, Zucker, Salz und Wasser mit dem Mixer schaumig rühren, bis die Masse hell ist. Mehl, Backpulver und Kakaopulver mischen, dazusieben. Zusammen mit Eischnee sorgfältig darunter ziehen.
2. Teig in die vorbereitete Form füllen, glatt streichen. Im unteren Teil des auf 180 °C vorgeheizten Ofens 30-35 Minuten backen, in der Form auskühlen lassen.
3. Füllung: Kirschen mit Zucker und Wasser aufkochen, knapp weich kochen. Auskühlen lassen. Rahm mit Rahmhalter und Vanillezucker steif schlagen.

4. Biskuit waagrecht dritteln (s.Tipp). Boden mit der Hälfte der Kirschenflüssigkeit tränken, gut 1/3 des Rahms darauf verteilen, mit der Hälfte der Kirschen belegen. Mittleres Biskuit darauf legen. Mit restlicher Flüssigkeit tränken, ca. die Hälfte des restlichen Rahms darauf verteilen, mit restlichen Kirschen belegen. Biskuitdeckel darauf legen. Torte mit restlichem Rahm bestreichen.
5. Garnitur: Den Tortenrand mit Schokoladenspänen bestreuen.
6. Echte Kirschen oder Marzipankirschen abwechslungsweise mit Smarties und Kerzen auf der Torte anordnen. Für die Marzipankirschen aus Marzipan 8-10 Kugeln formen, ein Loch machen und Lakritzestiele hineinstecken.

Falls der Biskuit eine Wölbung hat, diese mit Hilfe eines Fadens wegschneiden.

Biskuit waagrecht dritteln: Mit dem flachen Boden nach oben (also gestürzt) auf die Arbeitsfläche legen. Den Rand mit einem scharfen Messer rundum einkerben, anschliessend einen ausreichend starken, langen Faden (Sternlifaden oder Zahnseide) rundherum in die Kerben legen, die beiden Fadenenden vorne überkreuzen und ruhig zusammenziehen, bis das Biskuit durchgeschnitten ist.

Ist der Kuchen einen Tag alt, lässt er sich besser schneiden. Sternlifaden schneidet besser als Zahnseide.

Schoggispäne sind in grösseren Backabteilungen erhältlich.

Tiefgekühlte oder Kirschen aus dem Glas verwenden.?

Nährwerte

Ein Stück enthält: 439 kcal, 7g Eiweiss, 28g Fett, 40g Kohlenhydrate.