

Eine kleine Sünde wert: Schokoladencremetorte mit Schwarzwälder Kirschwasser



Gerade dann, wenn ich auf Süßes eine Zeit lang verzichten möchte, gelustet es mich umso mehr. Besonders auf süße Rezepte mit Schokolade. Deswegen habe ich für diese Woche gleich zwei Rezepte zubereitet.

Auch wenn wir uns kulinarisch in der Fastenzeit bewegen, darf zwischendurch genascht werden. Dann schmeckt`s halt umso besser. Ist ja nur eine Frage der Häufigkeit und Menge.

Hier meine Rezeptur für "**Schokoladencremetorte mit Schwarzwälder Kirschwasser**":

Zutaten

Für den Biskuitboden

- 180 g Feinzucker
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 4 Eier (Größe L)
- 80 g Mehl
- 80 g Speisestärke
- 3 EL Kakaopulver

- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz

Für die Füllung

- 1 l Sahne
- 200 g Creme double
- 50 g Butter
- 150 g Bitterschokolade (mindestens 60%)
- 150 g Vollmilkschokolade
- 1 Blatt Gelatine
- 6 cl Schwarzwälder Kirschwasser

Zum Verzieren

- Schokoraspel
- Schoko-Dekorblätter
- 2-3 EL Kirschmarmelade

Zubereitung

1. Für die **Füllung** die Sahne, Creme double, Butter und die kleine geschnittene Schokolade langsam in einem Topf erhitzen. Dabei gelegentlich umrühren.
2. Die Schokoladenmasse 6-8 Stunden im Kühlschrank abkühlen lassen.
3. Für den **Biskuitboden** die Eier in Eiweiß und Eigelb trennen.
4. Die Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen. Dabei die Hälfte des Zuckers nach 1 Minute langsam einrieseln lassen.
5. In einer anderen Schüssel die Eigelbe mit dem restlichen Zucker und Vanillezucker 7 Minuten mit einem elektrischen Rührgerät weißschaumig schlagen.
6. Mehl, Kakao, Backpulver und Speisestärke miteinander verrühren.
7. Zu dem geschlagenen Eigelb nun abwechselnd Eiweiß und die Mehlmischung unterheben. Am besten auf drei Portionen verteilt.
8. Eine Springform (26 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen.
9. Den Biskuitteig einfüllen und durch klopfen auf die Arbeitsplatte gleichmäßig verteilen.
10. Den Biskuit im vorgeheizten Ofen (170°C Umluft) ca. 30 Minuten backen. Danach abkühlen lassen.
11. Zum **Fertigstellen** den Biskuitboden in drei Platten schneiden. Die Böden mit etwas Schwarzwälder Kirschwasser beträufeln und mit wenig erwärmter Kirschmarmelade bestreichen.
12. **Zwischenschritt:** Die Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Ist die Gelatine weich diese in erhitzten Schwarzwälder Kirschwasser schmelzen.
13. Die gekühlte Schokoladenmasse mit einem elektrischen Rührgerät 5 Minuten luftig schlagen. Dabei die aufgelöste Gelatine zur Schokomasse geben.
14. Dann auf die erste Platte etwas Schokocreme verteilen. Zweite Platte auflegen und ebenfalls betreiben.
15. Mit der dritten Platte belegen und die restliche Schokomasse (4-5 EL als Deko zurück behalten) oben und seitlich gleichmäßig verteilen.
16. Zum Dekorieren die zurück behaltene Schokoladenmasse mit einem Spritzbeutel als Tupfen anbringen. Mit Schokodekorblätter und Schokoraspeln verzieren.

17. Die Torte mindestens 2 Stunden kühlen, dann genießen.

