

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 Speisenstärke 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 Schokocreame 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.