

Schoko-Kirsch-Torte zum ersten Schnee



Hello winter. Nachdem ich am Wochenende schon so viele schöne Winter Wonderland-Bilder auf Instagram gesehen habe, war's gestern dann auch bei uns in Wülfrath soweit: Der erste Schnee in diesem Winter. Hachhachhach, so weiß gepudert sieht's ja immer wundervoll aus. Und weil Sahne optisch so schön zum Schnee passt, zeige ich euch heute eine kleine Torten-Eigenkreation von letzter Woche: Schoko-Kirsch-Torte ♡.



Die Schoko-Kirsch-Torte erinnert an Schwarzwälder-Kirschtorte und Donauwelle, ist aber deutlich einfacher und schneller zu backen. Trotzdem lässt sie euch garantiert im Tortenhimmel schweben. Alle Test-Esser hier – darunter eine sehr kritische Freundin, was die Kombination aus Schoko und Obst angeht – waren begeistert. Und so war die Torte ratzfatz verteilt und aufgefuttert ♡.



Auch wenn diese Torte sicherlich kein Weihnachtsklassiker ist (sie kommt ohne Zimt, Lebkuchen- oder Spekulatius-Anteil daher), passt sie wunderbar zu gemütlichen Adventskaffeekränzchen. Und weil sie rasant gebacken ist, bleibt noch genug Zeit für Weihnachtseinkäufe ♡.

Die Zutaten

Für den Rührteig:

200 g Butter (zimmerwarm)
150 g Zucker
3 Eier
200 g Mehl

2 TL Backpulver
30 g Back-Kakao

Für den Belag:

350 g Sauerkirschen (Abtropfgewicht, entsteint und gezuckert)
150 g Zartbitter-Schokolade
15 g Butter
200 ml Sahne
1 Päckchen Sahnesteif
30 g Zucker
250 g Mascarpone

Was man dazu braucht

Quadratische Springform (24×24 cm) oder ersatzweise eine runde (26cm) plus
Backpapier zum Auslegen und Butter zum Einfetten des Randes
Mixer oder Küchenmaschine mit Rührstäben und Schüsseln
Sieb zum Abtropfen der Sauerkirschen
Scharfes Messer und Brettchen zum Hacken der Schokolade
Schüssel, Topf und Herd für das Wasserbad zum Schokolade-Schmelzen
Backofen und Backblech

DIE ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Den Boden der Springform mit Backpapier auslegen und den Rand leicht mit Butter einfetten.
2. Die zimmerwarme Butter mit dem Zucker in eine Rührschüssel geben und mit den Rührstäben des Handmixers oder der Küchenmaschine circa 5 Minuten schaumig rühren.
3. Nacheinander die Eier hinzugeben und jeweils circa eine halbe Minute unterrühren.
4. In einer zweiten Schüssel das Mehl mit dem Backpulver und dem Back-Kakao

vermischen und die Mischung zum Butter-Zucker-Eier-Teig geben. Nur kurz unterrühren bis ein homogener Teig entstanden ist.

5. Den (recht festen) Teig in der Springform verteilen.
6. Die Sauerkirschen in einem Sieb gut abtropfen lassen und auf dem Schokoteig verteilen.
7. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen (180 Grad Umluft) circa 35 bis 40 Minuten backen. Herausnehmen, abkühlen lassen und aus der Form lösen.
8. Die Zartbitter-Schokolade grob hacken und in einer hitzebeständigen Schüssel zusammen mit 15 g Butter über dem Wasserbad schmelzen. Das Wasser sollte dabei nicht kochen.
9. Die Hälfte der geschmolzenen Schokolade dünn auf dem abgekühlten Kuchen verstreichen. Die andere Hälfte etwas abkühlen lassen.
10. Die Sahne kurz aufschlagen, das Sahnesteif-Pulver mit dem Zucker vermischen und während des Rührens einriegeln lassen. Die Sahne dann sehr steif schlagen. Die Mascarpone vorsichtig unterheben bis eine homogene Masse entstanden ist.
11. Die Sahne-Mascarpone-Creme auf dem Kuchen verteilen.
12. Die Creme dann mit der zweiten Hälfte der geschmolzenen Schokolade besprenkeln – das funktioniert am besten mit einer Gabel, die ihr immer wieder in die Schokolade taucht. Die Schokolade trocknen lassen und den Kuchen bis zum Servieren kalt stellen.



