



Schokotorte mit Kirschen

Zutaten Schokobiskuit:

5 kalte Eier
1 Pr. Salz
150g Zucker
100g Mehl
50g Backkakao
1,5 TL Backpulver
4 EL Wasser
3 EL Kirschwasser

Zutaten Kirschen:

1 Glas Kirschen 680g
1 P. Vanillezucker
1/2 P. Vanillepuddingpulver

1/2 P. Tortenguss rot

Zutaten Schokocreme:

500g Mascarpone
60g Backkakao, gesiebt
100g Zucker
1 P. Vanillezucker
1 El Milch
300g kalte Sahne
2 P. Sahnesteif

Zutaten Schokoguss:

70g Zartbitterschokolade
70g Sahne
10g Kokosfett

Garnitur:

50g Zartbitterschokolade

Zubereitung Teig:

Den Backofen auf 160°C Umluft (180°C Ober-/Unterhitze) vorheizen.
Springform 20cm mit Backpapier auslegen.

Mehl, Kakao und Backpulver sieben und mischen.

Eier trennen und das Eiweiß in einer Rührschüssel mit einer Pr. Salz steif schlagen. Anschließend in den Kühlschrank stellen.

Eigelb mit dem Zucker und dem Wasser schaumig schlagen, dies kann bis zu 5 Minuten dauern. Nun abwechselnd das Eiweiß und das Mehlgemisch zu den Eiern geben und unterheben. Mit dem Eiweiß beginnen.

Den Teig in die Springform füllen und auf mittlerer Schiene ca. 40 - 45 Minuten backen.

Zubereitung Kirschen:

Die Kirschen abtropfen lassen und jeweils die Hälfte Saft und Kirschen zur Seite stellen. Die eine Hälfte Saft nun in einen Topf füllen. Das Puddingpulver in eine kleine Schale geben, vom Kirschsafte 3 El abnehmen und das Pulver damit glattrühren. Den Saft im Topf erhitzen, das Puddinggemisch hinzugeben, kurz aufkochen lassen, die Kirschen hinzugeben und wenn alles angedickt ist zur Seite stellen, abkühlen lassen.

Zubereitung Schokocreme:

Mascarpone, Kakao, Zucker, Vanillezucker und Milch in eine Schüssel geben und vorsichtig vermengen. Sahne mit dem Sahnesteif steif schlagen und unter die Mascarponecreme heben.

Torte schichten und einstreichen:

Tortenböden halbieren. Einen Tortenboden auf eine Kuchenplatte legen und mit einem Tortenring umschließen. Die mit Vanillepudding zubereiteten Kirschen auf dem Boden verteilen, glattstreichen. Anschließend die Hälfte der Schokocreme auf die Kirschen geben, glattstreichen und mit dem zweiten Boden bedecken. Die Torte ca. 2 Stunden kühlstellen. Nach der Kühlzeit die Torte mit der restl. Creme einstreichen und nochmal 1 Stunde kaltstellen.

Zubereitung Schokoguss:

Schokolade kleinhacken. Sahne und Kokosfett in einem Topf erhitzen und über die Schokolade gießen, ca. 8. Min. abgedeckt stehen lassen. Nun mit einem kleinen Schneebesen vorsichtig zu einer sämigen Masse verrühren.

Die Torte mit dem Guss löffelweise überziehen. Die Torte ca. 30 Minuten kühlen.

Den restlichen Kirschsafte mit dem Tortenguss aufkochen lassen, Kirschen hinzufügen und anschließend dekorativ auf der Torte verteilen.