



Schokoladentorte
mit Amarena-Kirschfüllung



Zutaten

Schokoladenbiskuit

6 Eier
6 EL. heißes Wasser
1 Prise Salz
1 P. Vanillezucker
180 g Zucker
130 g Mehl
35 g Kakao
60 g Stärke
1 P. Backpulver

Schokoladensahne

600 g Sahne
400 g Zartbitterschokolade
Zimt (nach Belieben)
1 P. San Apart




Kirschfüllung

1 Glas Schattenmorellen
(370 g Abtropfgewicht)
40 g Zucker (nach Belieben)

40 g Stärke
Bittermandelaroma oder
Amaretto

Dekoration

100 g Kakao
100 g Zartbitterschokolade
100 g Vollmilchschokolade

 2 Std.  35 Min.  3–4 Std.

1 Schokoladenbiskuit

Einen Backrahmen auf 26 cm einstellen und mit Backpapier einschlagen. Eier, Zucker, Vanillezucker, Salz und heißes Wasser etwa 10 Minuten cremig aufschlagen. Mehl, Kakao, Stärke und Backpulver sieben und mit einem Teigschaber vorsichtig unterheben. Den Teig in die Backform einfüllen und im vorgeheizten Backofen bei 170 °C Ober-/Unterhitze für etwa 35 Minuten backen. Danach komplett erkalten lassen.

2 Schokoladensahne

In der Zwischenzeit die Schokoladensahne vorbereiten. Die Schokolade in Stücke brechen. Einen Becher Sahne in einem kleinen Topf aufkochen. Vom Herd herunter ziehen, die Schokolade hinzufügen und so lange mit einem Schneebesen rühren, bis die Schokolade geschmolzen ist. Restliche Sahne und nach Belieben etwas Zimt hinzufügen. Die Sahne abgedeckt im Kühlschrank auf Kühlschranktemperatur herunterkühlen.

3 Kirschfüllung

Den Kirschsafte in einem kleinen Topf mit der Stärke verrühren und nach Bedarf Zucker zufügen. Bittermandelaroma oder Amaretto hinzugeben und aufkochen lassen. Die Kirschen hinzufügen, erneut aufkochen und dann vom Herd herunterziehen. Die Kirschen auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

4 Kuchen füllen

Den Biskuitboden zwei Mal durchschneiden, so dass drei Böden entstehen. Den unteren Boden auf eine Tortenplatte setzen und mit einem Tortenring umschließen. Die Schokoladensahne kurz verrühren, San Apart zufügen und steif schlagen. Die Hälfte der Kirschfüllung auf dem Tortenboden verteilen und hierbei einen etwa 3 cm Rand frei lassen. 1/3 der Schokoladensahne darüber verteilen. Den zweiten Biskuitboden auflegen, mit den restlichen Kirschen und dem zweiten Drittel Schokoladensahne bestreichen und Teigdeckel aufsetzen. Ca. 3 EL der Schokoladensahne im Kühlschrank für die Dekoration beiseite stellen. Die restliche Sahne auf der Torte glatt streichen und die Torte für mindestens 2–3 Stunden kalt stellen. Tortenring entfernen und mit der restlichen Creme bestreichen. **Tipp:** Wenn die restliche Sahnecreme sehr fest geworden ist, mit ein paar Tropfen Sahne verrühren.

5 Dekorieren

Kakaopulver durch ein Sieb streichen und auf die Torte streuen. Mit einem Messer einige Schokoladenspäne von der Schokoladentafel abziehen, die restliche Schokolade fein reiben und die Torte dekorieren.



Rezepte auch online!

Alle Videos und Rezepte mit vielen praktischen Tipps und Tricks zur Zubereitung finden Sie online unter:

www.backen-mit-globus.de

