

Talea´s

SCHWARZWÄLDER BAUMSTAMMTORTE

Biskuitböden:

- 8 Eier
- 150 g Mehl
- 200 g Zucker
- 50 g Speisestärke
- 6 EL Kakao
- 100 g gemahlene Haselnüsse
- 1 Prise Salz
- 2 TL Backpulver
- 2 TL Zimt
- etwas Lebkuchengewürz

Kirschfüllung:

- 1 Glas Sauerkirschen
- 65 g Zucker
- 45 g Speisestärke
- 1 Prise Zimt

Sahnefüllung:

- 750 ml Schlagsahne
- 6 TL San-apart
- 1 Pck Vanillinzucker
- 40 g Zucker

Tortentränke:

- 8 CL Kirschwasser
- 20 ml Wasser
- 1 Pck Vanillinzucker

Dekoration:

- 500 g (Zartbitter-) Schokolade
- 10 Leibnizkekse
- Lebensmittelfarbe grün
- Blüten
- Baiser Pilze*

Biskuitböden:

Ofen auf 180 °C Ober- Unterhitze vorheizen. Die Eier trennen. Eigelbe mit Zucker, Zimt, Lebkuchengewürz und 3 EL heißem Wasser cremig schlagen. Die Eiweiße mit der Prise Salz und 50 g Zucker steif schlagen. Die trockenen Zutaten, ausgenommen der Haselnüsse, vermischen. Anschließend über die Eigelbcreme sieben, Eiweißmasse und Haselnüsse hinzufügen und alles locker unterheben. Teig in eine am Boden eingefettete oder mit Backpapier eingeschlagene Form geben. Für 25-30 Minuten backen. Kuchen gut abkühlen lassen und anschließend 3 mal durchschneiden, sodass 4 Böden entstehen.

Kirschfüllung:

Kirschen abtropfen lassen und den Saft mit Zucker, Speisestärke und Zimt unter ständigem Umrühren aufkochen lassen. Anschließend die Kirschen hinzufügen und den Topf vom Herd nehmen. Damit nichts anbrennt die Masse am besten direkt in ein anderes Gefäß umfüllen.

Sahnefüllung:

Kalte Sahne mit San-apart, Vanillinzucker und Zucker vorsichtig steif schlagen.

Dekoration:

250 g Schokolade schmelzen und auf einem Backpapier verteilen. Ein zweites Backpapier auf der Schokolade platzieren und das ganze grob zusammenrollen. Mindestens eine halbe Stunde kühl stellen. Die ausgehärtete Schokoladenrolle ausrollen. Die entstandenen Stücke eventuell noch entsprechend zerkleinern.

Für das „Moos“ die Leibnizkekse zusammen mit (einer Menge) grüner Lebensmittelfarbe im Mixer zerkleinern.

Tortentränke:

Wasser und Zucker solange erhitzen, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Anschließend das Kirschwasser hinzufügen.

Torte zusammensetzen:

Die Tortentränke jeweils auf den 4 Böden verteilen. Auf dem 1. Boden die Hälfte der Kirschfüllung verteilen. Die Sahnefüllung (am besten mit einem Spritzbeutel) einmal um die Kirschfüllung herum spritzen. Den nächsten Boden auflegen, tränken und einen Teil der Sahnefüllung darauf verteilen. Anschließend auf dem 3. Boden die zweite Hälfte der Kirschfüllung verteilen und erneut einen Ring aus Sahne herum spritzen. Die Torte anschließend außen mit Sahne bestreichen. Die großen „Schokoladensplitter“ außen herum anordnen. Die Restlichen 250 g Schokolade schmelzen. Einen Teil unter die Restliche Sahne mischen. Mit dem Rest die Torte einmal außen herum einpinseln. Die „Schokosahne“ oben auf der Torte verstreichen und ein wenig Schokolade im Kreis darauf versprenkeln (Um Jahresringe zu simulieren). Zum Schluss nur noch Moos, Pilze und (ungiftige! z.B. Apfelblüten) Blüten auf der Torte verteilen.

