



Schwarzwälder Kirschnitten

großer Ofenzauberer plus

Das brauchst du dafür:

Biskuitteig:

- 6 Eier
- 180 g Zucker
- 180 g Mehl
- 1 TL Black and White Vanillezucker
- 2 EL Kakao
- 1 ½ gestr. TL Backpulver

Zum Tränken:

- 100 ml Kirschwasser (ersatzw. Kirschsafft)
- Kirschfüllung:
- 2 Gläser Sauerkirschen oder 1,2 Kg frische Kirschen + 700 ml Kirschsafft
- 3 Pck. Roter Tortenguss
- 75 g Zucker

Sahnecreme:

- 1 kg kalte Schlagsahnen
- 5 Pck. Sahnesteif
- 3 TL Black and White Vanillezucker

Verzieren:

- 24 Kirschen
- 25 g Zartbitter Kuvertüre

So wird's gemacht:

- Backofen auf **200°C Ober-/Unterhitze aufheizen** und den James gut einfetten. Darauf einen Backrahmen stellen, bis er am Rand ansteht.
- Für die Füllung die Kirschen in ein Sieb abtropfen lassen und die **Flüssigkeit dabei auffangen**
- Die Eier, Zucker und den Vanillezucker in den Thermomix geben und mit dem Rühraufsatz 1 Min. bei 50°C | Stufe 3 rühren. Messbecher dabei weglassen. Danach weitere 8 Minuten ohne Temperatur weiterrühren.
- Anschließend Mehl, Backpulver und gesiebten Kakao hinzugeben und ca. 30 Sek. auf Stufe 3 unterrühren, bis ein homogener Teig entstanden ist.
- Teig auf den gefetteten großen Ofenzauberer plus geben und bei **200°C ca. 18-20 Min. backen**. Boden auf dem Kuchengitter abkühlen lassen.
- Biskuitboden mit einer Winkelpalette vom Stein lösen und auf eine gerade Fläche geben. Anschließend den Boden in der Mitte teilen.
- Kirschwasser mit 100 ml von der aufgefangenen Kirschflüssigkeit vermischen und auf beide Böden mit beträufeln.
- 24 Kirschen zur Seite legen.
- Tortengusspulver mit Zucker in einem Topf mischen und nach und nach mit 600 ml der aufgefangenen Kirschflüssigkeit anrühren. Unter Rühren zum Kochen bringen, die übrigen Kirschen unterrühren.
- In der Zwischenzeit Sahne mit dem Vanillezucker und Sahnesteif steif schlagen.
- Den ersten Boden auf den James geben. Backrahmen befestigen. Die Kirschmasse gleichmäßig auf dem Boden verteilen, kurz warten, bis die Masse abgekühlt ist und dann ca. 2/3 der Sahne auf der Kirschfüllung verteilen.
- Den zweiten Boden auf die Sahne setzen. Einen Teil der restlichen Sahne verstreichen und mit dem Rest 24 Sahnetupfen mit der Garnierspritze „Easy“ aufspritzen.
- Kirschen und Schokolade auf den Sahnetupfen verteilen und mit Hilfe eines Sparschälers die Kuvertüre über den Kuchen verteilen.

Die Schwarzwälder Kirschnitten können auch ohne das Teilen des Bodens hergestellt werden. Dann einfach die Kirschmasse und Sahne auf den Boden verteilen Einfachere Variante ;-)