

# SAFTIGE SCHOKOLADENTORTE MIT KIRSCHCRÉME FÜLLUNG

## Saftige Schokoladentorte mit Kirschcrème Füllung

Wenn man jemanden fragt was er sich als Geburtstagskuchen wünscht, dann muss man mit neuen Herausforderungen rechnen. Hier war der Wunsch „Schokoladenkuchen mit Kirschen“. Ich hatte mir vorgenommen meinen ersten Schokokuchen ohne Backmischung zu backen und habe viele Rezepte durchstöbert ohne wirklich das perfekte Rezept zu finden. Also habe ich folgendes probiert: 2 wirklich saftige Schokoladenkuchen, Kirschen mit Mascarponecrème in die Mitte und viel Glasur obendrüber. Ein selbst gegossenes Schokoladenherz und Schokostreusel als Deko - fertig ist eine Geburtstagsorte wie ich sie mir vorstelle.



### Zutaten:

#### Für 2 flache Schokoladenkuchen (Boden + Decke)

8 Eier (2×4)

400g Schokolade (2×200) je nach Geschmack Vollmilch oder Zartbitter, hier Vollmilch

400g Butter (2×200) + etwas Butter um die Form einzufetten

1 Päckchen Backpulver (2x 1/2)

400g gemahlene Mandeln (2×200)

340g Zucker (2×170)

Backform 26cm Ø

#### Für die Kirschcrème

1 kleines Glas Kirschen (Abtropfgewicht 175g)

6 EL Kirschsafft aus dem Kisch-Glas

250g Mascarpone

2 EL Puderzucker

#### Für die Glasur / Deko

300g Vollmilchkuvertüre (oder Zartbitter- / weiße Kuvertüre)

1 handvoll Schokostreusel

50g weiße Kuvertüre oder Schokolade

### Zubereitung:

Da ich nur eine Backform (26 cm Ø) habe muss ich Tortenboden und Decke nacheinander backen. Ich mache dem entsprechend auch den Teig in zwei Portionen, das kostet zwar ein bissl Zeit, geht aber auch. Zuerst lege ich Backpapier auf den Boden der Springform und befestige den Ring. Die Seitenwände fette ich mit Butter ein. Den Ofen auf 150°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Jetzt bastel ich mir ein Wasserbad (Schüsselchen in einen Topf mit Wasser stellen und zum kochen bringen). 200g Butter hineingeben und schmelzen lassen. Sobald die Butter flüssig ist die Schokolade dazugeben. Auf keinen Fall anders herum machen, die Schokolade verbrennt dann leichter und braucht auch deutlich länger zum schmelzen.

Während Butter und Schokolade im Wasserbad vor sich hin schmelzen gebe ich 4 Eier und 170g Zucker in eine Schüssel und schlage sie mit dem Handrührgerät etwas schaumig. Dann hebe ich 200g Mandelmehl und 1/2 Päckchen Backpulver unter. Alles weiter verrühren.

Die Schoko-Butter-Mischung vorsichtig aus dem Wasserbad heben, zum Teig geben und alles auf höchster Stufe noch 1-2 Minuten verrühren. Dann kommt der Teig in die vorbereitete Backform und diese wandert für ca. 45 Minuten auf mittlerer Schiene in den vorgeheizten Backofen. Ab und an prüfen ob der Kuchen zu dunkel wird und bei Bedarf mit Backpapier abdecken.



Kurz vor Ende der Backzeit bereite ich die zweite Teigportion zu. Den ersten Teil vom Kuchen aus dem Ofen holen und kurz abkühlen lassen (5min). Den Ring von der Springform lösen und den Kuchen samt Backpapier vom Boden der Form ziehen. Etwas beiseite stellen.



Die Form wieder mit Backpapier und Butter präparieren und die zweite Teigportion wieder für 45min unter gelegentlicher Sichtkontrolle in den Ofen schieben.

Den zweiten Kuchen aus dem Ofen holen und abkühlen lassen. Jetzt muss man sich entscheiden welchen Teil man als Deckel und welchen man als Boden verwenden möchte.

Für die Crème gebe ich den Mascarpone mit 6 EL Kirschsafft aus dem Kirschglas in einen Becher und schlage ihn crémig. Puderzucker einrühren und die Kirschen unterheben. Die Crème verteile ich gleichmäßig auf dem Tortenboden.



Jetzt wird es knifflig. Der Deckel will auf die Torte. Dazu vorher rundherum sicherstellen, dass der Kuchen nicht am Backpapier haftet. Bei Bedarf mit einem langen Messer vorsichtig lösen. Dann am

besten vorsichtig auf einen flachen Teller schieben und vom Teller auf die Torte oder mit viel Feingefühl direkt hochheben und draufsetzen. So ausrichten, dass beide Kuchenteile überall gleichmäßig abschließen.

Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Dann den Kuchen rundherum glasieren. Den Rand rundherum mit Schokostreuseln bestreuen. Für das Schokoherz etwas weiße oder zartbitter Kuvertüre schmelzen. Auf einem Teller ein Stückchen Backpapier auslegen und ein Plätzchenförmchen darauf setzen. Die Kuvertüre vorsichtig in das Plätzchenförmchen geben (nicht zu dünn, aber max. 0,5cm hoch). Den Teller für 5 Minuten ins Tiefkühlfach stellen. Dann das Förmchen vorsichtig lösen und das Herz auf die noch etwas weiche Schokoglasur kleben.



Die Kuchenglasur aushärten lassen und überstehendes Backpapier entfernen.



Den Kuchen zum Beispiel auf dem Geburtstagstisch anrichten.

Lasst es euch schmecken!

