



SEMI-NAKED-SCHOKO-KIRSCH-TORTE

Wie eine winterliche Schwarzwälder-Kirsch-Torte: Schoko-Biskuit, würzige Kirschfüllung und cremige Sahne-Mascarpone-Creme, hübsch verziert mit der besonderen Drip-Glasur. Ihre Gäste werden staunen!



Zubereitung

1. Für den Teig Butter zerlassen. Eier 1 Minute schaumig schlagen, Diamant Feinster Zucker und Vanillezucker langsam einrieseln lassen und weitere 2 Minuten schaumig schlagen. Mehl mit Backpulver, Kakao, Salz und Zimt mischen und kurz unterrühren. Zuletzt Butter kurz unterrühren. Teig in einer mit Backpapier belegten Springform verteilen.
2. Im vorgeheizten Backofen bei Ober-/Unterhitze 180 °C (Umluft 160 °C) ca. 35–40 Minuten backen. Abkühlen lassen.
3. Springform und Backpapier entfernen und Teig zweimal waagrecht durchschneiden. Untersten Boden auf eine Tortenplatte legen und Tortenring drumherum legen.
4. Für die Kirschfüllung Kirschen abtropfen lassen, Kirschsafte auffangen und 2–3 EL beiseitestellen. Restlichen Kirschsafte mit Zimt erhitzen. Speisestärke mit dem kalten Saft anrühren, in den kochenden Saft rühren und einmal aufkochen lassen. Etwas abkühlen lassen, dann Kirschen untermischen. Nach dem völligen Erkalten die Füllung auf dem untersten Biskuitboden verteilen. Einen weiteren Biskuitboden darauflegen.
5. Für die Sahne-Mascarpone-Creme Schokolade hacken und im Wasserbad schmelzen lassen. Sahne steif schlagen. Mascarpone mit Diamant Puderzucker und Lebkuchengewürz glatrühren, dann Schokolade untermischen, zuletzt Sahne unterheben. 3–4 EL Creme beiseitestellen.
6. Die Hälfte der Creme auf dem zweiten Biskuitboden verteilen, den letzten Biskuitboden darauflegen und darauf den Rest der Creme verteilen. Alles gut festdrücken. Torte im Kühlschrank ca. 1 Stunde fest werden lassen. Tortenring entfernen. 3–4 EL restliche Creme mit der Palette halbdurchsichtig auf dem Rand der Torte verteilen.
7. Für die Drip-Glasur Schokolade fein hacken. Sahne zum Kochen bringen, kurz vor dem Kochen über die Schokoladenspäne gießen, glatrühren und ca. 5 Minuten im Kühlschrank eindicken lassen. Glasur mit einem Teelöffel aufnehmen und am Rand der Torte herunterlaufen lassen. Die Menge entscheidet darüber, wie lang der Tropfen wird und die Konsistenz bestimmt die Dicke und Breite der Drips. Den ganzen Rand der Torte mit Drips versehen. Restliche Glasur oben auf der Torte verteilen und glattstreichen. Mindestens 30 Minuten im Kühlschrank fest werden lassen.
8. Zum Servieren mit Süßigkeiten nach Wahl belegen.

Zutaten

Für den Teig:

100 g	Butter
6	Eier (Größe M)
250 g	Diamant Feinster Zucker
1 Päckchen	Vanillezucker
200 g	Mehl
2 TL	Backpulver
50 g	Kakao
1 Prise	Salz
1/2 TL	Zimt

Für die Kirschfüllung:

1 Glas	Sauerkirschen (à 350 g Abtropfgewicht)
1 TL	Zimt
30 g	Speisestärke

Für die Sahne-Mascarpone-Creme:

75 g	Schokolade, halbbitter (mind. 65 % Kakaoanteil)
300 g	Sahne
75 g	Diamant Puderzucker
500 g	Mascarpone
1-2 TL	Lebkuchengewürz

Für die Drip-Glasur:

150 g	Sahne
150 g	Schokolade, halbbitter (mind. 65 % Kakaoanteil)

Zum Verzieren:

Süßigkeiten nach Wahl, z. B. Zimtsterne, Zuckerstangen und Schokokugeln
 1 hoher Tortenring



**Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.**