

# Diese Torte IST JA WOHL DIE KRÖNUNG!

*Endlich naht wieder die Zeit frischer Früchte und bunter Beeren. Zum Start der Saison legt FEINSCHMECKER-Köchin Brigitte Berghammer-Hunger los mit ihrer ultramodernen Fassung eines Klassikers:*

**SCHWARZWÄLDER KIRSCH ALS NAKED CAKE.**

*Schicker kann man Kirschen nicht in Szene setzen!*

FOTOS: VIVI D'ANGELO

## UNSERE KÖCHIN ÜBER

### *Saisonküche*

Wir versuchen, konsequent an der Saison entlang zu kochen. Wir möchten, dass unsere Gäste merken, in welcher Jahreszeit wir uns befinden und dass nicht immer alle Produkte vorhanden sind. Es ist doch herrlich, sich erst auf Rhabarber und Bärlauch zu stürzen, sich dann auf Erdbeeren, Spargel und Kirschen zu freuen – und das alles auch wieder loszulassen, wenn die Zeit vorbei ist. Spargel von beheizten Anbauflächen kommt bei uns übrigens nicht ins Lokal, wir warten, bis der Spargel normal aus der Erde gewachsen ist.

Es gibt ja so viele Zutaten in unserer Gegend, die noch gar nicht richtig entdeckt sind, etwa Wildkräuter wie japanisches Springkraut, Giersch oder junge Brennnesseln. Da brauchen wir keine *yuzu*-Zitrone. Auch bei den Kirschen vergisst man oft, welche Vielfalt es gibt: Haus-, Kornell-, gelbe oder Sauerkirschen. Früher habe ich mal in einem Kindergarten gekocht und bewusst nur einmal in der Woche Fleisch zubereitet – damit die Jungs und Mädchen merken, dass nicht immer alles verfügbar ist.

*Brigitte Berghammer-Hunger kocht im Familienbetrieb „Gasthaus Am Ödenturm“ in Chammünster/Bayern. [www.oedenturm.de](http://www.oedenturm.de)*

**Auf den nächsten Seiten:**  
Das perfekte Rezept für Einsteiger,  
Schritt für Schritt erklärt



# Schwarzwälder Kirschtorte ALS NAKED CAKE

*Schwierigkeitsgrad: mittelschwer, Zubereitungszeit: 1 Stunde plus 1 Stunde Backzeit und 2 Stunden Abkühlzeit für den Boden und 1 Stunde Kühlzeit für die Fertigstellung, Zutaten für eine 8 cm hohe Springform à 20 cm Durchmesser*

## TORTENBODEN

**6 Eier, 1 Vanilleschote, 150 g gesiebter Puderzucker, 2 Prisen Salz, 100 g Zucker, 150 g Speisestärke, 30 g Kakaopulver, 30 g geriebene Zartbitter-Schokolade, 150 g fein geriebene Mandeln ohne Schale, 1 Päckchen Backpulver, etwas Butter zum Einfetten der Springform, 6 cl Kirschegeist zum Tränken der Böden**

- 1 Eier trennen. Vanilleschote aufschlitzen, das Mark auskratzen und zu den Eigelben geben. (Die ausgekrazte Schote für die Kirschfüllung aufbewahren.)
- 2 Eigelbe, Vanillemark und Puderzucker mit dem Handmixer cremig schlagen.
- 3 Eiweiße, Salz und Zucker mit dem Handmixer auf niedriger Stufe langsam steif schlagen, damit es ein cremiger Eischnee wird. 2 Essl. Eischnee unter die Eigelbmasse ziehen. Kurz und kräftig verrühren.
- 4 Speisestärke, Kakao, Schokolade, Mandeln und Backpulver mit einem Löffel unter die Masse rühren (ohne Klümpchen).
- 5 Jetzt den restlichen Eischnee vorsichtig unterheben. Es entsteht eine luftige, cremige Masse.
- 6 Ofen auf 160 Grad Umluft oder 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Boden der Springform mit Backpapier auslegen, den Rand buttern. Die Masse einfüllen und glatt streichen.
- 7 Teig auf der mittleren Schiene in 40 Minuten goldgelb backen, dann mit Backpapier abdecken und weitere 20 Minuten backen.

Ein Holzstäbchen in den Teig stechen und herausziehen: Klebt kein Teig am Stäbchen, ist er durchgebacken – sonst die Backzeit um 10 Minuten verlängern. Form aus dem Ofen nehmen und gut auskühlen lassen, damit die Fertigstellung des Kuchens klappt.

## SAUERKIRSCH-FÜLLUNG

**50 g Zucker, 700 g entsteinte Sauerkirschen (oder aufgetaute TK-Sauerkirschen; den Saft auffangen und mitverwenden), 1 ausgekrazte Vanilleschote (siehe Schritt 1), 200 ml Kirschsaff (davon 3 Essl. abnehmen), 2 Essl. Vanillepuddingpulver**

- 8 Zucker in einer Pfanne mit hohem Rand karamellisieren.
- 9 Kirschen und Vanilleschote dazugeben, mit dem Kirschsaff auffüllen und leicht köcheln lassen, bis die Kirschen weich sind.
- 10 Das Puddingpulver mit den beiseitegestellten 3 Essl. Kirschsaff glatt rühren und zu den Kirschen geben. Unter Rühren aufkochen, bis das Puddingpulver bindet.
- 11 Die Kirschen auf ein Sieb geben und den eingedickten Saft auffangen. Saft beiseitestellen.

## SAHNE-FÜLLUNG

**3 Blatt Gelatine, 600 ml gut gekühlte flüssige Sahne, 1 Essl. Kirschwasser, 1 Essl. gesiebter Puderzucker, ½ Päckchen Vanillezucker**

- 12 Gelatine in kaltes Wasser legen und einweichen.



**13** Kalte Sahne aufschlagen, bis sie leicht cremig ist.

**14** Kirschwasser erwärmen. Gelatineblätter aus dem Wasser nehmen und darin auflösen (nicht kochen lassen!). Dann 2 Essl. von der leicht geschlagenen Sahne dazugeben und verrühren.

**15** Die Gelatinemasse, Puderzucker und Vanillezucker zur geschlagenen Sahne geben und das Ganze weiter aufschlagen, bis die Sahne steif ist. Wichtig: Die Sahne muss zur Fertigstellung der Torte kalt und fest sein!

#### GARNITUR

**10–15 frische Kirschen als Garnitur, Pfefferminzblätter, Erdbeer- oder Melisseblüten, etwas gehobelte Zartbitterschokolade**

#### FERTIGSTELLUNG

**16** Teig mit einem scharfen Messer aus der Form lösen.

**17** Die oberste Schicht mit einem großen Messer abschneiden und so begradigen.

**18** Zum Schneiden der Böden die Höhe der Torte abmessen und diese in 4 Teile teilen.

**19** Mit Zahnstochern jeweils mehrere Anhaltspunkte rundum markieren: So kann man die Böden mit einem Faden oder einem Messer gleichmäßig dick schneiden.

**20** Dann 3 Böden (bis auf den Abschlussboden) mit dem Kirschegeist und dem eingedickten Kirschsafte tränken.

**21** Diese 3 Böden fertig stellen: Sahne in einen Spritzbeutel ohne Tülle geben. Jeweils 1 Sahnerand spritzen. Dann die Kirschen innerhalb des Sahnekreises etwa 2 cm breit verteilen, dann wieder 1 Sahnekreis spritzen und wieder die Kirschen innerhalb verteilen, bis der ganze Tortenboden bedeckt ist. Genügend Sahne und Kirschsafte für den letzten Boden aufbewahren.

**22** Den vierten (und letzten) Boden auflegen, leicht andrücken. Torte 1 Stunde durchkühlen lassen, damit sich alles gut verbindet und die Gelatine fest werden kann.

**23** Zum Schluss die Torte mit der restlichen Sahne, dem restlichen eingedickten Kirschsafte, frischen Kirschen, Kräuterblättern und Schokoladenspänen dekorieren.

**Naked Cake** nennt man einen Kuchen, bei dem die Schichten gut sichtbar bleiben, weil auf eine Glasur oder eine Hülle verzichtet wird. Deshalb sollten die einzelnen Böden schön gleichmäßig sein, weil die Torte sonst nicht so appetitlich aussieht. Beim Stapeln der Böden darauf achten, dass sie schön waagrecht aufeinanderliegen und dass auch die Außenkanten gleichmäßig übereinander und nicht versetzt liegen, sonst wird der Kuchen schief. **fl**