



Schoko-Kirschtorte mit einem Zimthauch

Links mit * und ¹ sind [Affiliate- / Werbelinks](#)

Verwendete Formen: [Silikonform Universo*](#), [Silikonform Tortaflex 16 cm](#) Ø*, Springform 20 cm Ø

Kirschkompott

- 150 g Sauerkirschen (frisch oder TK)
- 50 g Zucker
- 5 g Stärkemehl
- 1 Zimtstange
- 70 g Orangensaft, frisch gepresst
- 3 Blätter Gelatine (5 g)

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Zucker und Stärkemehl vermischen und zusammen mit den Kirschen, der Zimtstange und dem Orangensaft zu Kompott kochen. Vom Herd ziehen und die Gelatine darin auflösen. Das Kompott in die *Tortaflex* Form geben und im Kühlschrank oder Gefrierschrank gelieren lassen.

Vanillecreme

- 40 g Milch
- 20 g Sahne
- Vanillemark
- 2 Blätter Gelatine (3,4 g)
- 1 Eigelb Gr. L
- 25 g Zucker
- 100 g Schlagsahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Milch und Sahne mit der Vanille aufkochen. Eigelb und Zucker in einer separaten Schüssel verrühren. Die heiße Sahnemilch in die Eigelbmasse rühren. Alles zurück in den Topf geben und unter Rühren auf 83-85 Grad bringen. Vom Herd nehmen und die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Die Schlagsahne cremig schlagen und unter die Vanillecreme ziehen. Die fertige Creme auf das gelierte, kühle Kirschkompott verteilen und die Form am besten über Nacht einfrieren.

Haferflockenteig

- 75 g weiche Butter
- 40 g Zucker
- 1 Ei Gr. L
- 45 g Mehl
- 25 g Stärkemehl
- ½ Teel. Backpulver
- 25 g feine Haferflocken
- 1 Prise Salz

Backofen auf 175 Grad vorheizen. Springform 20 cm Ø einfetten. Butter und Zucker hellschaumig rühren und dann das Ei sorgfältig untermixen. Mehl, Stärke und Backpulver vermengen und über den Teig sieben. Die Haferflocken hinzufügen und alles zu einem glatten Teig rühren. In die vorbereitete Springform füllen und glatt streichen. Ca. 15-20 Minuten backen. Abkühlen lassen und einen Kreis mit 17 cm Durchmesser ausstechen.

Schokoladenmousse mit Zimt

- 120 g Milch
- 25 g Zucker
- 45 g Eigelb (ca. 3 Stück)
- 2 Zimtstangen
- 140 g gehackte Schokoladenkuvertüre (halb Vollmilch, halb Zartbitter)
- 2 Blätter Gelatine (3,4 g)
- 180 g. Schlagsahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. 120 g Milch mit den Zimtstangen kurz aufkochen. 10 Minuten beiseite stellen und durchziehen lassen. Dann die Zimtstangen entfernen. Nun 100 g der aromatisierten Milch abmessen und wieder erhitzen. Eigelb und Zucker in einer separaten Schüssel verrühren. Die heiße Zimtmilch in die Eigelbmasse rühren. Alles zurück in den Topf geben und unter Rühren auf 83-85 Grad bringen. Vom Herd nehmen, die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen und über die gehackte Kuvertüre gießen. 1-2 Minuten stehen lassen, dann verrühren und anschließend mit dem Stabmixer aufemulgieren. Die Schlagsahne cremig schlagen. Die Schokoladenmasse sollte etwa 40-45 Grad haben, wenn die Schlagsahne untergehoben wird.

Aufbau

- [Schokoladen Knusperperlen¹](#)
- Amaretto zum Tränken

Etwa Zweidrittel der Schokoladenmousse in die Universo Form geben. Die gefrorene Kirsch- Vanille Einlage aus der Form lösen und mit der Vanilleschicht nach unten in die Schokoladenmousse drücken. Mit einer Schicht Mousse bedecken und diese mit den Knusperperlen bestreuen. Den Haferflockenboden mit Amaretto tränken und auf die Mousse auflegen. Alles glattstreichen und die Torte über Nacht einfrieren.

Schokoladen Glanzglasur

- 160 g Sahne
- 165 g Zucker
- 55 g Wasser
- 65 g [Glucosesirup*](#)
- 65 g dunkler Kakao
- 5 Blätter (8,5 g) Gelatine

Die Gelatine einweichen. Zucker, Wasser und Glucosesirup in einem Topf auf 103 Grad aufkochen. Vom Herd ziehen und die Sahne und den gesiebten Kakao in die Zuckermasse rühren. Die eingeweichte Gelatine in der Glasur auflösen und diese dann in einem hohen Gefäß mit dem Stabmixer kurz aufmixen, ohne zu viel Luft einzuarbeiten. Die Glasur noch einmal durch ein Sieb gießen. Die Oberfläche mit Folie bedecken und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Fertigstellung

- 1 Tasse dunkler Backkakao

Den Kakao einmal durchsieben und danach wieder zurück in ein Sieb füllen. Das Sieb mit dem Kakao griffbereit stellen, da man nach dem Gießen der Glasur schnell zugreifen muss!

Die Glasur vorsichtig auf 45 Grad erwärmen (Wasserbad oder Mikrowelle) und dann auf etwa 35 Grad abkühlen lassen. Die gefrorene Torte aus der Form lösen und auf ein Rost stellen, das über einer Schale platziert ist, die überlaufende Glasur auffangen kann. Die Torte gleichmäßig mit der Glasur übergießen und SOFORT mit dem Kakao überpudern. Da die Glasur zu diesem Zeitpunkt noch fließt, entsteht die zerklüftete Oberfläche. Danach muss die Torte nur noch auftauen.