

Schwarzwälder Naked-Kirsch-Cake

Diese Zutaten brauchst Du:

- 5 Eier – Gr. M – Raumtemperatur
- 130 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 125 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 50 g Speisestärke
- 15 g ungesüßtes Kakaopulver

Füllung:

- 1 Glas Sauerkirschen (350 g)
- 20 g Speisestärke
- 20 g Zucker
- 3 EL Kirschwasser
- 400 g Sahne
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 2 Päckchen Sahnesteif

Für die Dekoration nimmst Du:

- Frische Kirschen
- Richie's Bakery: Schokoladenkern aus zartschmelzender Vollmilchschokolade
- Richie's Bakery: Raspel perlglanz Pink aus Zartbitterschokolade
- Richie's Bakery: Raspel perlglanz Gold aus Zartbitterschokolade
- Richie's Bakery: Streudekor Glitzer Cubies Rot, Gelb und Türkis

Los geht's:

1. Heize den Backofen auf Unter-/Oberhitze 180 Grad vor.
2. Trenne die Eier. Schlage die Eiweiße steif und lasse kurz bevor sie steif sind die Hälfte des Zuckers (65 g) hineinrieseln.
3. Verrühre die Eigelbe mit dem restlichen Zucker und dem Vanillezucker zu einer cremigen Masse. Hebe das Eiweiß vorsichtig unter.
4. Vermische das Mehl mit dem Backpulver, der Speisestärke und dem Kakao und hebe das Gemisch unter die Eimasse.
5. Fülle den Teig in zwei oder drei mit Backpapier ausgelegte Springformen (ca. 15-18 cm Durchmesser), so dass in jeder Form in etwa gleich viel Teig ist. Backe den Teig jetzt ca. 25 Minuten. Teste mit einem Holzstäbchen, ob noch Teig daran kleben bleibt.
6. Lasse den Biskuitboden vollständig kalt werden.
7. In der Zwischenzeit bereitest Du die Kirschfüllung vor. Dazu lässt Du die Kirschen auf einem Sieb abtropfen und fängst dabei die Flüssigkeit auf. Messe davon 250 ml ab und verrühre ca. 5 EL davon mit der Speisestärke und den 20 g Zucker. Bringe die übrige Flüssigkeit zum Kochen und rühre die Speisestärke ein. Lass alles nochmal kurz aufkochen und nimm alles von der Herdplatte. Gib die Kirschen hinein und lasse alles abkühlen. Nach dem Abkühlen rührst Du das Kirschwasser unter.
8. Schlage die Sahne mit dem Vanillezucker und dem Sahnesteif steif.
9. Teile die Biskuitböden in jeweils zwei Hälften (entfällt bei drei Backformen) und befülle sie mit der Kirsch- und Sahnefüllung.
10. Schmelze den Schokoladenkern im Wasserbad und gieße die Schokolade über den Cake.
11. Verziere ihn mit Kirschen, Raspel und Glitzer Cubies.