

## Schwarzwälder Kranz

Rezept von Birgit Günther, Konditormeisterin „Backleidenschaft“ in Alsfeld

### Zutaten Schokobiskuit:

- 6 Eier
- 180 g Zucker
- 3 EL Kakao
- 150 g Weizenmehl
- 30 g Speisestärke
- ½ TL Backpulver

### Zutaten Kirschfüllung:

- 1 Glas Kirschen ca. 750 g Abtropfgewicht. Davon 16 Kirschen weglegen für die Dekoration.
- 200 ml Kirschsafte
- 50 g Zucker
- 30 g Weizenstärke

### Weitere Zutaten:

- 1 Tafel Bitterschokolade, geraspelt

### Zutaten Sahnefüllung:

- 750 ml Sahne, geschlagen
- 30 ml Kirschwasser oder je nach Geschmack
- 30 g Zucker
- 4 Blatt Gelatine

### Zubereitung Schokobiskuit:

**Tipp:** Den Schokobiskuit einen Tag vorher backen.

Den Ofen auf 180° C (Umluft 160°C) vorheizen. Die Springform mit dem Kranzeinsatz einfetten und mehlen. Die Eier mit dem Zucker auf dem Wasserbad warm aufschlagen und in der Küchenmaschine wieder kaltschlagen.

Das Weizenmehl mit Stärke, Kakao und Backpulver mischen und sieben. Das Mehlgemisch unter die Eicreme melieren. Den Teig in die Kranzform füllen und backen. Die Backzeit beträgt etwa 40 Minuten. Nach dem Backen den Kuchen nach 10 Minuten stürzen und auskühlen lassen.

Vor dem Fertigstellen zweimal durchschneiden.

**Zubereitung Kirschfüllung:**

150 ml Kirschsafft mit dem Zucker aufkochen. Die Weizenstärke mit dem restlichen Saft anrühren und in den kochenden Saft einrühren. Kurz aufkochen lassen und dann die Kirschen in den angedickten Saft geben. Noch etwas auf der Herdeplatte nachkochen und anschließend abkühlen lassen.

**Zubereitung Sahnefüllung:**

Die Sahne steif schlagen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Danach in einer großen Schüssel auf dem Wasserbad auflösen. Zuerst einen großen Löffel der geschlagenen Sahne mit dem Zucker und dem Kirschwasser mischen und in die Gelatine rühren. Zum Schluss den Rest der geschlagenen Sahne unterziehen. Die Hälfte der Sahne zum Einstreichen und für die Rosetten zur Seite stellen.

**Fertigstellen:**

Auf den unteren Boden des Kuchen die Kirschen verteilen und glatt streichen. Den zweiten Boden darauf legen. Diesen mit der Sahnecreme füllen und den letzten Boden auflegen. Das Äußere gleichmäßig mit Sahnecreme einstreichen. Darauf gleichmäßig die Schokoraspeln streuen. Anschließend mit dem Spritzbeutel und Lochtülle 16 Tupfen auf den Kranz spritzen. Darauf die 16 verbliebenen Kirschen setzen.