

Schwarzwälder Kirschtorte



Schenke ein wenig Liebe passend zum Muttertag in herzhafter, süßer Form.

Sophia Lewis wuchs im selben Haus wie ihre Großeltern auf. Um ihrer Großmutter Doris zu gefallen, musste sie jeden Sonntagmorgen um 10.30 Uhr aufstehen und schick angezogen sein, um zum Gottesdienst und in die Sonntagsschule zu gehen. Am Muttertag bastelten sie hier Blumengestecke und lasen eine moralische Geschichte aus der Bibel. Danach gaben sie ihren Müttern die Blumengestecke und „machten den Abwasch“, was die Lehrerin als eine schöne Sache bezeichnete, die wir an diesem besonderen Sonntag tun sollten. **Was gibt es Schöneres, als etwas Selbstgemachtes zu verschenken**, sei es ein Kuchen, ein Blumenarrangement, Essiggurken oder Marmelade... Und nicht zu vergessen der Abwasch! Meine Mutter liebt Schwarzwälder Kirschtorte und deshalb ist dieses Rezept ihr gewidmet.

Für den Kuchen (6-8 Personen):

- 400 ml Kokosnussmilch
- 2 sehr reife Bananen
- 70 g Kakaopulver
- 125 g Buchweizenmehl
- 100 g gemahlene Mandeln
- 165 g Kokosblütenzucker
- 4 Teelöffel Backpulver
- ¼ Teelöffel Vanillepulver
- 15 g Mohnsamen
- 25 g Kakaonibs
- 190 g Kirschen

Füllen:

- 100 ml Kokosnussmilch
- 1 Esslöffel Kakaopulver
- 1 Esslöffel Ahornsirup
- 1 Esslöffel Chiasamen

Topping:

- 2 sehr reife Bananen
- 150ml Dr. Oetker Creme Vega
- 2 Esslöffel Chiasamen
- 2 Esslöffel Kirschwasser

1. Den Backofen auf 180 °C vorheizen.
2. Die Kokosmilch in einen Standmixer geben und 4–5 Minuten auf niedriger Stufe verquirlen. Die Bananen pürieren und in den letzten 2 Minuten des Mixvorgangs zur Kokosmilch geben, damit eine glatte und cremige Paste entsteht.
3. Alle anderen Zutaten in einer Rührschüssel vermischen und dann unter die Kokosnuss- und Bananencreme rühren. 5 Minuten lang gut mischen, bis die Masse vollständig vermischt und glatt ist.
4. Wenn er fertig ist, fügen Sie die abgeseihten Kirschen hinzu. Kaufen Sie sie in einem Glas mit Wasser ohne Zuckerzusatz. Bewahren Sie das Kirschwasser auf, da Sie es später noch brauchen werden. Heben Sie die Kirschen vorsichtig unter die Mischung, damit sie ganz bleiben.
5. Die Kuchenmischung in drei Formen mit einem Durchmesser von 15 cm füllen und flach drücken. Die Form für 40–45 Minuten in den vorgeheizten Ofen schieben.
6. Während der Brownie backt, die Schokoladencreme zubereiten. Alle Zutaten zusammen in ein Glas geben und gut verrühren, zum Steifwerden in den Kühlschrank stellen.
7. Bereiten Sie auch den Belag vor, da dieser im Kühlschrank abkühlen und fest werden muss. Zunächst die Banane und die Sahne zusammen mit der Vega-Sahne pürieren, die Chiasamen und das Kirschwasser hinzugeben, die dem Ganzen einen Hauch von Rosa verleihen, was man aber auch weglassen kann.

8. Nachdem die Kuchen 40 Minuten lang gebacken wurden, verwenden Sie einen Cocktailstäbchen, um zu prüfen, ob der Kuchen fertig ist. Stecken Sie das Cocktailstäbchen in die Mitte des Kuchens und wenn es sauber herauskommt, ist der Kuchen fertig. Machen Sie sich keine Sorgen, wenn kleine Kuchenstücke auf dem Cocktailstäbchen zurückbleiben, das ist in Ordnung. Wir ja möchten, dass der Kuchen feucht und klebrig ist. Sollte das Stäbchen noch vollständig mit der Mischung bedeckt sein, weitere 5-10 Minuten backen und weiter mit der Cocktailstäbchen-Technik kontrollieren.
9. Sobald die Sahnetorten auf Raumtemperatur abgekühlt sind, werden sie mit den beiden inneren Schichten belegt und gut 1 cm dick mit der Schokoladencreme bestrichen. Zum Schluss sollte die Oberseite der Torte mit Kirschsahne bedeckt werden. Für ein wenig mehr TaDa!!!! kann man essbare Rosenblütenblätter auf die Oberseite streuen.



Buchtip: *Dear Doris* von *Sophia Lewis*

Das Kochbuch ist eine Hommage an Sophias Oma Doris. Abgesehen von den prägenden Lebenslektionen ihrer Großeltern schreibt sie auch über ihr Bewusstsein für Wellness und veganes Backen. Die Rezepte sind eine moderne Version von Sophias Lieblingskuchen.

Mehr über das Buch findest du hier: www.deardoris.de

Fotocredit: Maximilian Probst