

Bienenstich Schwarzwälder Art



Letzt
es Wochenende habe ich seit langen mal wieder eine Torte
gebacken. Nachdem ich am Freitag alle geplanten Sachen von
meiner To-Do-Liste abgearbeitet hatte, konnte ich nach
Herzenslust Zeit in der Küche verbringen.

Da ich mal wieder Lust auf Hefeteig hatte und noch nie
Bienenstich gebacken habe, war die Wahl schnell getroffen.
Allerdings hatte ich auch Lust auf Schokolade – also kreuzte
ich im Endeffekt zwei bekannte Torten und kreierte einen
Bienenstich Schwarzwälder Art mit Schokosahne und Kirschen,
allerdings ohne Alkohol, weil ich die Kombination von
Sahnetorte und Alkohol nicht mag. Wer das nicht missen möchte,
kann die Böden natürlich mit einem Tropfen seiner Wahl und in
beliebiger Menge trinken – sofern keine Naschkatzenkinder
mitessen.

=)



Für meine Torte habe ich die kleine Springform genommen. Wer

mehr als einen 2-Personen-Haushalt verwöhnen will, kann die Mengen einfach doppelt nehmen und eine normale Springform verwenden.

Für 1 kleine Springform von 20 cm Durchmesser:

Teig:

250 g Mehl
20 g Hefe (oder $\frac{1}{2}$ Beutel Trockenhefe)
125 ml lauwarme Milch
40 g Zucker
70 g Butter
1 Prise Salz

Belag:

25 g Butter, zerlassen
25 g Zucker
100 g Mandeln, gehobelt

Füllung:

200 ml Sahne
70 g dunkle Schokolade oder Kuvertüre
1 Tütchen Sahnesteif
150 g Sauerkirschen, gut abgetropft

Teig:

Das Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde in die Mitte drücken. Die Hefe hineinbröckeln, 1 Prise Zucker zufügen und in der Mulde mit der Hälfte der Milch verrühren. Zugedeckt 15 Minuten an einem warmen Ort stehen lassen. Dann die Butter, den übrigen Zucker, die restliche Milch und 1 Prise Salz dazugeben und alles verkneten, bis der Teig sich von der Schüssel löst. Zugedeckt an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.

Füllung:

In der Zwischenzeit die Schokolade hacken und in der Sahne sanft erhitzen, bis sie sich vollständig aufgelöst hat. Die Sahne abkühlen lassen und am besten vor dem Aufschlagen eine Weile in den Kühlschrank stellen.

Kuchen:

Die Springform mit Backpapier auslegen, die Ränder einfetten. Den Teig in die Form drücken und noch einmal 10 Minuten ruhen/gehen lassen. Den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Belag:

Butter, Zucker und Milch in einen kleinen Topf geben und erhitzen, bis der Zucker geschmolzen ist und alles aufkocht. Dann die Mandeln zufügen und alles vermischen. Die Masse auf den fertigen Teig geben, glatt streichen und den Kuchen im vorgeheizten Ofen ca. 30 Minuten backen, bis er aufgegangen und oben goldbraun ist.

Den Kuchen eine Weile in der Form abkühlen lassen. Sollte der Belag etwas an der Form festhängen, mit einem kleinen Messer vorsichtig um den Kuchen herum fahren und die Mandelmasse vom Rand lösen.

Später den Kuchen aus der Form nehmen, das Backpapier abziehen und den Kuchen vollständig abkühlen lassen (geht im Winter auf der Terrasse/dem Balkon ganz schnell).

Füllung:

Die Sahne mit dem Sahnesteif aufschlagen und in einen Spritzbeutel geben. Den Kuchen waagrecht halbieren (den Teig nach Belieben mit Alkohol tränken) und auf die untere Hälfte am äußeren Rand Rosetten oder Tupfen spritzen, dann einen Kreis Sahne daneben spritzen. Neben diesem Kreis eine Reihe Kirschen setzen und mittiger neben den Kirschen noch einmal einen Sahnekreis spritzen. Einen zweiten Kreis Kirschen daneben setzen. Etwaige Lücken mit Sahne füllen und auch über den Kirschkreisen noch Sahnekreise zufügen. Nach Belieben auf die Mandelmasse einige Sahnetupfer setzen und Kirschen hineindrücken. Wenn die Sahne aufgebraucht ist, die zweite Teighälfte aufsetzen und leicht andrücken.



Die Torte am besten eine Weile in den Kühlschrank stellen und

15 Minuten vor dem Servieren herausholen, damit sie nicht ganz kalt ist.

Habt ein genussvolles Wochenende, ihr Lieben!

Eure Judith