

## DIE KÖNIGIN DER SAHNETORTEN AUS DEM SCHWARZWALD

Wer im Schwarzwald Urlaub macht, begegnet ihr in jedem Café: der Schwarzwälder Kirschtorte. Der Kuchen besteht aus einem Boden mit Kakao, Sauerkirschen, jeder Menge Sahne und vor allem viel Alkohol. Er ist der Klassiker unter den Sahnetorten und mit dem Schwarzwald fest verbunden. Konditormeisterin Dagmar Holzer besitzt ein Café im kleinen Ort Triberg und erklärt, wie sie die bekannte Torte selbst herstellt.

### MANUSKRIFT

#### SPRECHER:

Triberg im **Schwarzwald**: ein idealer **Ausgangspunkt**, um im Wald zu wandern und die schöne Natur zu genießen. Besonders **eindrucksvoll**: eine der weltgrößten **Kuckucksuhren**. Wer Lust auf Süßes hat, **ist** im Café Adler **gut aufgehoben**. Hier gibt es feinste **Konfiserien** und unter den vielen Kuchen auch die Königin des Schwarzwaldes, die Schwarzwälder Kirschtorte: für **Konditormeisterin** Dagmar Holzer im **Sortiment unverzichtbar**.

#### DAGMAR HOLZER (Konditormeisterin):

Wenn vier Personen oder eine Familie am Tisch sitzen, bestellen drei Schwarzwälder Kirschtorte und einer was anderes. Also **von dem her** ist das sehr bedeutend für uns.

#### SPRECHER:

Für den **Biskuitboden** benötigt man 180 Gramm Mehl, rund 80 Gramm **Speisestärke**, 40 Gramm Kakaopulver, etwas **zermahlene** Vanille und einen **Spritzer** Zitronensaft. Außerdem: fünf 5 Eier, die getrennt werden. Das **schaumig geschlagene** Eiweiß **süßt** die Konditorin mit 200 Gramm Zucker. Dann **hebt** sie das **verquirlte** Eigelb **unter** das Eiweiß und gibt anschließend die Mehl-Kakao-Mischung dazu. Alles gut verrühren.

#### DAGMAR HOLZER:

Jetzt werd' ich die **vorgefertigte**, schön **melierte** Masse in unseren **Ring** füllen, dann wandert unser Biskuitboden in den Ofen bei 180 Grad, circa 20 Minuten.

#### SPRECHER:

Für die **Kirschfüllung** werden **eingemachte Sauerkirschen** mit Kirschsafft, Zucker und Stärke **aufgekocht**. Den fertigen Biskuitboden schneidet Dagmar Holzer in eine dicke und zwei dünne **Scheiben**.

#### DAGMAR HOLZER:

Dann geb ich jetzt die Kirschen, unsere Sauerkirschen, in die Mitte des Bodens und verteile sie vorsichtig mit der **Palette**.

In die **steif** geschlagene Sahne kommt ein **gutes Schnapsglas hochprozentiges Kirschwasser**. Diese **Schicht** kommt direkt auf die Kirschen und wird **gleichmäßig** bis zum Rand des Kuchens verteilt.

DAGMAR HOLZER:

So, und dann geben wir den ersten Boden dazu, **drücken** ihn leicht **an**.

SPRECHER:

Auch der Boden wird gut mit Kirschwasser **getränkt**, denn für Dagmar Holzer ist der Alkoholgeschmack wichtig. Über die nächste **Sahnedecke** kommt der dritte und letzte Boden. Jetzt kann die Form **abgenommen** werden. Der gesamte Kuchen wird nun auch an den Seiten mit Sahne **bestrichen** und mit **Rosetten** und **Schokoraspeln verziert**.

DAGMAR HOLZER:

Das ist **gehobelte Zartbitterschokolade**, die gebe ich jetzt oben in der Mitte drauf. So, da sin[d] wir jetzt fast fertig mit unserer Schwarzwälder Kirschtorte. Jetzt kommt noch das letzte **I-Tüpfelchen**: die **allerletzte** Sauerkirsche obendrauf.

SPRECHER:

Auch wenn die Schwarzwälder Kirschtorte als **Kalorienbombe** gilt, so gehört sie für viele zu einem Ausflug in den Schwarzwald einfach dazu.

## GLOSSAR

**Schwarzwald** (m. nur Singular) – eine Region mit sehr viel Wald im Südwesten Deutschlands

**Ausgangspunkt, -e** (m.) – hier: der Startpunkt

**eindrucksvoll** – beeindruckend; faszinierend

**Kuckucksuhr, -en** (f.) – eine typische Uhr im Schwarzwald, aus der ein kleiner Vogel kommt und die Uhrzeit meldet

**gut aufgehoben sein** – an einem netten Ort sein

**Konfiserie, -n** (f.) – Pralinen; Gebäck

**Konditormeister, -/Konditormeisterin** – eine Person, die gelernt hat Kuchen und Torten herzustellen

**Sortiment, -e** (n.) – alle Waren, die ein Geschäft anbietet

**unverzichtbar** – so, dass etwas unbedingt da sein muss

**von dem her** – umgangssprachlich für: daher; deshalb

**Biskuitboden, -** (m.) – ein leichter Teig aus Mehl, Eiern und Zucker, der für einen Kuchen verwendet wird

**Speisestärke** (f., nur Singular) –weißes Pulver, meist aus Maisstärke, das den Kuchen besonders fein und sandig macht

**zermahlen** – hier: etwas so klein wie Mehl mahlen

**trennen** – hier: das Eigelb vom Eiweiß trennen, so dass sie in zwei verschiedenen Gefäßen sind

**schaumig** – so, dass etwas geschlagen wird; so, dass Luft eingerührt wird

**etwas schlagen** – hier: etwas so lange rühren, dass es zu Schaum wird

**etwas süßen** – etwas mit Zucker oder Honig süß machen

**etwas unter|heben** – hier: eine Masse vorsichtig unter eine andere Masse mischen

**etwas verquirlen** – etwas mischen; etwas mit dem Mixer verrühren

**etwas vor|fertigen** – etwas, was man schon vorbereitet hat

**meliert** – ein Muster, das Fäden von anderen Farben hat

**Ring**, - (m.) – hier: der Kuchenring; eine ringartige Form, damit der Kuchen seine Form behält

**Kirschfüllung**, -en (f.) – eine Masse aus Kirschen, die in einen Teig gefüllt wird

**etwas ein|machen** – durch Kochen und Verschließen haltbar machen

**Sauerkirsche**, -n (f.) – ein Kirschart, die sauer schmeckt und weniger süß ist

**etwas auf|kochen** – etwas zum Kochen bringen

**Scheibe**, -en (f.) – hier: ein flaches, dünnes Stück von etwas z.B. von Brot

**Palette**, -n (f.) – hier: ein Messer mit langem, flachem Blatt, das nicht scharf ist

**steif** – fest

**gut** – hier: voll

**Schnapsglas**, -gläser (n.) – ein kleines Glas von 20 oder 40ml, aus dem man Schnaps trinkt

**hochprozentig** – mit viel Alkohol; stark

**Kirschwasser**, - (n.) – ein Alkohol, der aus Kirschen hergestellt wird

**Schicht**, -en (f.) – hier: etwas, das auf einer Fläche etwas anderes bedeckt

**gleichmäßig** – so, dass überall gleich viel von etwas ist

**etwas an|drücken** – etwas vorsichtig festdrücken

**etwas tränken** – auf etwas viel Flüssigkeit gießen

**Sahnedecke**, -n (f.) – der oberer Teil einer Sahnetorte

**etwas abnehmen** – hier: etwas herunternehmen; etwas wegtun

**etwas bestreichen** – etwas auf etwas streichen (z.B. mit einem Pinsel)

**Rosette**, -n (f.) – hier: eine kleine Rose aus Sahne auf einer Torte

**Schokoraspel**, -n (f., nur Plural) – klein geriebene Schokolade

**etwas verzieren** – etwas schmücken

**etwas hobeln** – etwas kleinschneiden oder reiben, so dass sehr dünne Schichten entstehen

**Zartbitterschokolade, -n (f.)** – Schokolade mit hohem Kakoaanteil

**I-Tüpfelchen, - (n.)** – sprichwörtlich: ein kleines, wichtiges Detail

**allerletzte** – das absolut Letzte

**Kalorienbombe, -n (f.)** – umgangssprachlich für Essen, das sehr viele Kalorien und Fett hat und sehr ungesund ist

*Autorinnen: Susanne Daus /Anna-Lena Weber  
Redaktion: Raphaela Häuser*