

SCHWARZWÄLDER KIRSCHTORTE

EIN DEUTSCHER KLASSIKER

DER WELTWEIT FÜR

BEGEISTERUNG SORGT!



ZUTATEN

Biskuit

- ▶ 6 Eier
- ▶ 150 g Zucker
- ▶ 3 Esslöffel heißes Wasser
- ▶ 1 Päckchen Vanillezucker
- ▶ 100 g Mehl
- ▶ 15 g Kakao
- ▶ 40 g Stärkemehl
- ▶ 2 Teelöffel Backpulver

Kirschfüllung

- ▶ 1 Glas Kirschen
- ▶ 1/4 Liter Kirschsafte
- ▶ 3 Esslöffel Stärkemehl

Sahnefüllung

- ▶ 700 ml Schlagsahne
- ▶ Kirschwasser
- ▶ 65 g Zucker

Deko

- ▶ Schokospäne
- ▶ Sahne
- ▶ Kirschen

ANLEITUNG

Eier, Zucker, Wasser und Vanillezucker in eine Schüssel geben und solange rühren, bis die Masse schaumig wird. Anschließend Mehl, Kakao, Stärkemehl und Backpulver in einer weiteren Schüssel miteinander vermischen, sieben und vorsichtig unter die Schaummasse mischen. Die Masse in eine eingefettete Backform mit 26 cm Durchmesser geben und im vorgeheizten Ofen bei 180° ca. 45. Minuten backen. Den Biskuitboden zweimal vorsichtig durchschneiden, sodass drei Böden entstehen.

Ein Glas entsteinte Kirschen abseihen, davon 1/4 Liter Kirschsafte mit Stärkemehl kalt anrühren und in einem Topf aufkochen, bis der Saft eingedickt ist. Dann die Kirschen vorsichtig unterrühren und die Masse etwas abkühlen lassen. Nun alle drei Böden mit etwas Kirschwasser tränken. Den untersten Boden auf eine Tortenplatte setzen und die Kirschfüllung drauf verteilen.

Nun die Sahne mit etwas Kirschwasser und Zucker steif schlagen. Die Hälfte der Sahne auf den Kirschen verteilen und den zweiten Tortenboden auflegen. Diesen auch mit Sahne bestreichen. Anschließend mit dem obersten Boden abdecken. Zum Schluss die Torte komplett mit Sahne einkleiden, mit Schokospänen bedecken, Sahnetupfer aufspritzen und die Belegkirschen drauf setzen et voilà - fertig ist die Schwarzwälder Kirschtorte!

Lassen Sie es sich schmecken! /