

## Rezept

# Schwarzwälder Kirschtorte

[www.schwarzwald-entdecken.info](http://www.schwarzwald-entdecken.info)



## Schwarzwälder Kirschtorte

### Sie benötigen dazu:

#### Für den Biskuitboden:

250 g Zucker            7 Eier  
300 g Mehl                2 EL Kakaopulver

#### Für die Füllung:

1,2 Ltr. kühle Sahne    2 EL Zucker  
400 g Sauerkirschen    150 g Sauerkirschkonfitüre  
100 ml Schwarzwälder Kirschwasser

(Sie brauchen weder Sahnesteif noch Gelatine!)

#### Zur Verzierung:

16 Kirschen, Schokoraspel bzw. gehobelte Kuvertüre

#### Zubereitung des Biskuitbodens

Eier u. Zucker ca. 15 Minuten in der Küchenmaschine schaumig rühren. Mehl und Kakao-Pulver sieben und vorsichtig unter die Masse heben. In einer Ringform im Backofen ca. 30 Minuten bei 180-200 °C backen.

Damit der Boden gleichmäßig hoch wird, zum Auskühlen auf den Kopf stellen und anschließend mit Messer oder Faden in drei gleiche Teile schneiden.

#### Fertigstellen der Kirschtorte

Die gut gekühlte Sahne mit dem Zucker und etwas Kirschwasser richtig steif schlagen. Ca. 50 g der Sauerkirschkonfitüre mit etwas Kirschwasser verrühren und den unteren Boden damit bestreichen. Nun den Spritzbeutel mit Sahne füllen und einen Sahnering auf den Rand des Bodens spritzen. So läuft Ihnen später die Kirschfüllung nicht über den Rand hinaus.

Nun die Sauerkirschen abgießen und mit der restlichen Konfitüre und ca. 30 ml Kirschwasser verrühren. Diese Masse dann gleichmäßig auf dem unteren Boden verteilen. Eine Schicht Sahne auf die Kirschen verteilen, den zweiten Boden darauf legen, leicht andrücken, mit Kirschwasser beträufeln (nicht sparen!) und mit Sahne bedecken. Beim dritten Boden genauso verfahren. Die restliche Sahne oben und am Rand glatt verstreichen.

Jetzt die Kuvertüre mit stumpfem Messer an die Torte schaben bzw. Schokoraspeln anwerfen. Mit dem Spritzbeutel nun 12-16 Rosetten auflegen und mit Kirschen belegen.

Auf eine gelungene Verführung,

*Ihr Schwarzwaldteam*