

Schwarzwälder-Kirschtorte

Zutaten für 26 cm Ø Form:

Für den Tortenboden

4 Eier,
½ Zitrone,
100 g Zucker,
4 EL heißes Wasser,
75 g Mehl,
30 g Stärkemehl,
1 gehäufter EL Kakao,
1 TL Backpulver,
50 g gemahlene Mandeln,
Je 1 Prise gemahlene Nelken und Zimt,

Für die Füllung

1 Glas entkernte Sauerkirschen,
3 EL Zucker,
3 EL Stärkemehl,
2 Likörgläser Kirschwasser,
½ L süße Sahne,
1 Vanillezucker,
3 Beutel Sahnesteif,

Für die Garnitur

Blättrig geschnittene Schokolade,

Zubereitung

Zubereitung Tortenboden für die Schwarzwälder-Kirschtorte:

Die Eiweiß steif schlagen, Zucker, Eigelb, Zitronensaft und heißes Wasser schaumig schlagen. Mehl, Stärkemehl, Kakao und Backpulver unterheben. Mandeln, Nelken und Zimt unterheben. Zum Schluss von Hand den Eischnee unterrühren.

In einer Form für Tortenböden - ausgelegt mit Backpapier - backen.

Backzeit: 30 Minuten Mittelhitze 200 Grad

Tortenboden nach dem Erkalten 1 bis 2-mal durchschneiden. Zubereitung der Füllung

Sauerkirschen mit dem Saft zum Kochen bringen. Das angerührte Stärkemehl und den Zucker sowie das Kirschwasser unterrühren. Die Kirschmasse dann auf dem erkalteten Tortenboden verteilen. Je nach Geschmack den Tortenboden mit Kirschwasser tränken.

Jetzt die Kirschmasse ganz erkalten lassen. Danach die Sahne schlagen und die Sahnesteif sowie das Vanillezucker unterheben.

Auf der Kirschmasse etwas Sahne verteilen, danach den zweiten Tortenboden darauf legen und wieder Sahne darauf streichen; evtl. noch den dritten Tortenboden darauf legen und mit der Sahnemasse bestreichen.

Zum Schluss die Schwarzwälder-Kirschtorte mit blättrig geschnittener Schokolade verzieren.

