

Schwarzwälder Kirschtorte

Zutaten für eine Springform (26cm Durchmesser)

Teig

- 180 g Vollkorn-Weizenmehl
- 120 g Zucker
- 5 Eier (getrennt)
- 2 EL Kakaopulver
- 1 gestrichener TL Backpulver
- 5 EL Wasser

Belag und Füllung

- 2 Gläser Sauerkirschen
- 1 Päckchen Tortenguss
- 800 g frische Schlagsahne
- 2 Päckchen Sahnesteif
- 100 g Zartbitterschokolade

Zubereitung

Boden (am Vortag)

1. Eigelb, Zucker, und Wasser schaumig schlagen
2. Eiweiß zu Eischnee schlagen
3. Mehl, Backpulver und Kakao gründlich vermischen, langsam unter Rühren zu Eigelb, Zucker und Wasser geben.
4. Den Eischnee vorsichtig unterheben und alles in eine mit Backpapier bespannte Springform geben.
5. Im vorgeheizten Ofen 40 bis 50 Minuten bei 180°C backen.

Belag

1. Den Boden zwei mal horizontal durchschneiden, mit Kirschwasser und Kirschsafte kräftig tränken.
2. Den untersten Boden mit Kirschen belegen, anschließend mit Tortenguss überziehen
3. Die Sahne unter Zugabe von etwas Zucker und Sahnesteif schlagen.
4. Den zweiten Boden aufsetzen, mit Sahne etwa 1 cm dick bestreichen, den dritten Boden aufsetzen und die ganze Torte mit Sahne bestreichen.
5. Den äußeren Rand der Torte mit geraspelter Schokolade bedecken, die Torte nach Belieben mit restlicher Sahne, Kirschen und Schokolade verzieren.