




Schwarzwälder Kirschtorte.

 **60 Min.**  **130 Min.**  **gering**
Arbeitszeit Gesamtzeit Aufwand

Zutaten für 1 Blech (ca. 20 Stücke) :

Eier
TL Salz
g Zucker
g Mehl
g Stärke
g Backkakao (z.B. Puda)
TL Backpulver
EL Butter zum Einfetten
EL Paniermehl fürs Blech

Gläser Sauerkirschen
(insgesamt ca. 700 g
Abtropfgewicht)

g Speisestärke

Zubereitung:

- 1** Eier trennen, das Eiweiß mit dem Salz steifschlagen.
- 2** Eigelbe mit 2 EL Wasser schaumig schlagen und dabei den Zucker einrieseln lassen.
- 3** Mehl, Stärke, Kakao und Backpulver sieben und mischen. Nach und nach unter die Eigelbcreme ziehen.
- 4** Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
- 5** Zum Schluss den Eischnee unterheben.
Tipp: Das geht am besten mit einem Holzlöffel.
- 6** Ein tiefes Backblech gut einfetten, mit Paniermehl bestreuen und den Teig gleichmäßig darauf verteilen. Im Ofen ca. 15 Min. backen, dann komplett abkühlen lassen.
Tipp: Beim Abkühlen mit einem feuchten Tuch abdecken, damit die Kruste schön weich bleibt.
- 7** In der Zwischenzeit die Sauerkirschen abtropfen lassen, den Saft in einem Topf aufkochen. Stärke in etwas kaltem Kirschsafte oder Wasser auflösen und nach und nach in den kochenden Saft geben. Alles ca. 3 Min. unter Rühren köcheln lassen, bis die Soße andickt.

Schwarzwälder Kirschtorte.

2. Seite / es geht lecker weiter

Pck. Vanillinzucker

g Schlagsahne (z.B. Naturgut)

g Zucker

Pck. Sahnesteif

Zubereitung:

- 8 2/3 der Kirschen sowie den Vanillinzucker unterziehen, dann die Kirschmasse abkühlen lassen.
- 9 Schlagsahne steif schlagen, dabei Zucker und Sahnesteif einrieseln lassen.
- 10 Kirschmasse auf dem Schokoboden verteilen, dann die Sahne obenauf verstreichen.
Tipp: Wer mag, kann zuvor Kirschwasser mit etwas Wasser mischen und den Boden damit beträufeln.
- 11 Mit den zurückbehaltenen Kirschen und der Raspelschokolade garnieren.
- 12 Blechkuchen in Stücke schneiden und auf einer Kuchenplatte oder direkt auf Tellern anrichten.

Tipp: Wenn Zeit ist, den Kuchen ruhig noch ein paar Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.