

# Schwarzwälder Kirschtorte



## Für den Biskuitboden (1:40):

7 Eier (zimmerwarm)  
240 g Zucker  
1 Prise Salz  
150 g Mehl  
50 g Kakao  
50 g Speisestärke  
1/2 TL Backpulver  
60 g zerlassene Butter

100 ml Kirschsafft mit einem Pinsel auf den 3 Böden verteilen und die Böden damit tränken.

## Für die Kirschfüllung (7:28)

1 Glas Sauerkirschen  
45 g Speisestärke  
1 gute Prise Zimt  
Saft von einer halben Zitrone  
60 g Zucker

## Für die Sahnefüllung (9:19)

700 ml kalte Schlagsahne  
65 g Zucker

## Zubereitung

Die Eier mit dem Salz und dem Zucker etwa 20 Minuten cremig rühren bis die Masse fast steif ist.

Die trockenen Zutaten (Mehl, Kakao, Stärke, Backpulver) mischen und sieben, zur Masse dazu geben und sehr vorsichtig unterheben. Die flüssige Butter ebenfalls vorsichtig unterheben.

In dem vorbereiteten Tortenring bei etwa 190°C für 25-30 Minuten backen.

**(5:34)**

Den Kuchenteig abkühlen lassen. **Mit einem Tortenmesser 2 mal durchschneiden**, so dass 3 Böden entstehen.

Kirschen abtropfen lassen und den Saft auffangen. Alle Zutaten außer den Kirschen in einem Topf verrühren und aufkochen, bis der Saft eingedickt ist. Dann die Kirschen hinzufügen und die Masse abkühlen lassen.

Den untersten Boden auf eine Tortenplatte setzen und die Kirschen mit einem Abstand von einem cm zum Rand kuppelförmig verteilen und kühl stellen.

Einen Tortenring drum herum setzen.

Die Sahne und dem Zucker steif schlagen.

# Schwarzwälder Kirschtorte

(11:08)

**Die Hälfte der Sahne auf den Kirschen verteilen, zweiten Tortenboden auflegen und restliche Sahne verteilen, mit dem Decke abdecken.**

Die Torte für mindestens 4 Stunden, aber besser über Nacht kühl stellen.

Den Tortenring entfernen.

## Zum Verzieren

300 g Sahne  
200 g Schokospäne  
Belegkirschen

Sahne steif schlagen. **Mit einem Messer Schokospäne abziehen. (12:18)**

(15:20)

**Die Torte mit der Sahne einkleiden**, mit den Schokospänen bedecken, Tupfer aufspritzen und die Belegkirschen darauf setzen.