

Schwarzwäldertorte

Für 1 Springform von 24 cm ø

Zutaten:

Butter für die Form

Teig:

6 Eigelb
150 g Zucker
1 Prise Salz
2 EL heisses Wasser
175 g Mehl
1 TL Backpulver
2 EL Kakaopulver
6 Eiweiss, steif geschlagen



Füllung:

400 g rote Kirschen oder Weichseln, entsteint
50 g Zucker
2 EL Kirsch, nach Belieben
6 dl Vollrahm
2 P Rahmhalter, nach Belieben
1 P Vanillezucker

Garnitur:

ca. 50 g Schokoladespäne
rote Kirschen oder Weichseln, ganz

Zubereitung:

Für den Teig Eigelb, Zucker, Salz und Wasser verrühren, bis die Masse hell ist. Mehl, Backpulver und Kakaopulver mischen, dazusieben. Mit Eischnee sorgfältig darunter ziehen.

Teig in die bebutterte Form füllen, glatt streichen.

Im unteren Teil des auf 180 °C vorgeheizten Ofens 30-35 Minuten backen, auskühlen lassen.

Für die Füllung Kirschen mit Zucker und Kirsch aufkochen, knapp weich kochen. Kirschen herausnehmen. Flüssigkeit etwas einkochen, auskühlen lassen. Rahm mit Rahmhalter steif schlagen. Vanillezucker darunter mischen.

Biskuit waagrecht dritteln. Boden mit der Hälfte der Kirschenflüssigkeit tränken, mit der Hälfte der Kirschen belegen. Gut 1/3 des Rahms darauf streichen. Mittleres Biskuit darauf legen. Mit restlicher Flüssigkeit tränken, mit restlichen Kirschen belegen. Gut die Hälfte des restlichen Rahms darauf streichen. Biskuitdeckel darauf legen. Torte mit restlichem Rahm bestreichen und garnieren.

Die Torte mit Schokoladespänen bestreuen. Mit Kirschen garnieren.