

Schwarzwälder Kirschtorte

Zutaten | 16 Stücke

| | |
|--------|---|
| | Boden |
| 5 | Eier |
| 200 g | Zucker |
| 250 g | Weizenmehl |
| 1 Pck. | Backpulver |
| 1-2 EL | Backkakao |
| | Füllung |
| 1 ¼ l | Schlagsahne |
| | Sahnesteif (nach Anleitung) |
| 1 EL | Puderzucker |
| 1 Glas | Schattenmorellen |
| 1 Pck. | Vanillepuddingpulver |
| 1 Pck. | Schokoraspeln (Zartbitter) |
| | Schokodekor (z.B. Ornamente, Blumen etc.) |
| | Kirschwasser |

Zubereitungszeit: 45 Min., Backzeit: 30 Min., Abkühlzeit: 2 Std.

Zubereitung:

- Backofen auf 170°C Umluft vorheizen.
- Eier mit dem Zucker schaumig schlagen.
- Mehl, Kakao und Backpulver miteinander vermengen und vorsichtig unterheben. Den Teig in eine gefettete Backform geben und ca. 30- 40 Minuten backen.
- Den Tortenboden abkühlen lassen und in drei Teile schneiden.
- 9 schöne Kirschen beiseitelegen. Die restlichen Kirschen mit dem Saft aufkochen und mit Puddingpulver andicken.
- Die Kirschen auf dem untersten Boden verteilen, aber etwas Abstand vom Rand halten. Abkühlen lassen.
- Die anderen beiden Böden mit etwas Kirschwasser beträufeln.
- Sahne steif schlagen, Sahnesteif und etwas Puderzucker dazu geben.
- Etwas Sahne auf die abgekühlten Kirschen verteilen, den 2. Boden darauf legen, darauf etwa eine Schicht von ca. 1,5 – 2 cm Sahne verteilen, den 3. Boden auflegen und den Deckel sowie die Seiten mit Sahne „einkleiden“.

- Etwas Sahne für Sahnetuffs zurückbehalten.
- Die Tortenseiten mit Schokostreuseln dekorieren.
- 16 Sahnetuffs obendrauf spritzen und abwechselnd mit Schokodekor und Kirschen belegen.

Tipp:

Der Boden kann auch schon 1-2 Tage vorher gebacken oder sogar eingefroren werden.

Nährwertangaben können je nach Größe und Gewicht der Lebensmittel variieren.
Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 54 g:

Nährwerttabelle

| Energie | Fett | Kohlenhydrate | Eiweiß | Kalzium |
|----------|------|---------------|--------|---------|
| 492 kcal | 31,6 | 45,0 | 7,69 g | 91,9 mg |