

Schwarzwälder- torte

Vor- und zubereiten: ca. 45 Min.

Backen: ca. 30 Min.

Für eine Springform von ca. 24cm Ø,
gefettet

Biskuit

150g Zucker

6 Eigelbe

6 Eiweisse

2 Prisen Salz

4 EL Zucker

150g Mehl

4 EL Schokoladenpulver

1. Zucker und Eigelbe mit den Schwingbesen des Handrührgeräts ca. 5 Min. rühren, bis die Masse schaumig ist.
2. Eiweisse mit dem Salz steif schlagen. Zucker nach und nach begeben, weiterschlagen, bis der Eischnee glänzt.
3. Mehl und Schokoladenpulver mischen, lagenweise mit dem Eischnee auf die Masse geben, mit dem Gummischaber sorgfältig darunterziehen, in die vorbereitete Form füllen.

Backen: ca. 30 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, Formrand entfernen, Biskuit auf einem Gitter auskühlen.

500g Kirschen, entsteint
(ergibt ca. 450g), halbiert

2 EL Zucker

2 EL Kirsch

5dl Vollrahm

2 Päckli Rahmhalter

200g Schokoladenspäne

einige Kirschen mit Stiel

4. Kirschen, Zucker und Kirsch in einer Pfanne mischen, aufkochen, zuge- deckt ca. 2 Min. köcheln. Pfanne von der Platte nehmen, auskühlen.

5. Biskuit quer dritteln, mit der entstan- denen Kirschenflüssigkeit beträu- feln. Rahm mit Rahmhalter steif schla- gen. $\frac{1}{3}$ des Schlagrahms und die Hälfte der Kirschen auf dem Biskuit- boden verteilen. Mittleres Biskuit darauflegen, $\frac{1}{3}$ des Schlagrahms und die restlichen Kirschen darauf ver- teilen. Biskuitdeckel darauflegen, Torte mit dem restlichen Schlagrahm rund- um bestreichen. Schokoladenspäne dar- überstreuen, mit Kirschen verzieren.

Lässt sich vorbereiten: Das Biskuit ca. 1 Tag im Voraus backen, auskühlen und in Folie eingepackt kühl stellen.

Tipp: Kirschen durch Weichseln ersetzen und anstelle von dunklen Schokolade- spänen, weisse Späne verwenden.

