

Schwarzwälder Kirschtorte

Zutaten für den Boden:

4 Eier, trennen
¼ Zitrone
2 EL Wasser
100 g Zucker
75 g Mehl
30 g Speisestärke
1 gehäuften EL dunkles Kakaopulver
½ gestrichenen TL Backpulver
50 g gemahlene Mandeln
Fett und Mehl für die Form

Zutaten für die Füllung:

1 Glas Sauerkirschen abtropfen
3 EL Zucker
⅓ L aufgefangenes Kirschwasser
3 gehäufte EL Stärkemehl
3 EL Kirschwasser zum Backen
½ L Sahne
1 Pkt. Vanillinzucker
1 gehäufter EL Zucker
1 gehäufter TL Gelantine

Zubereitung des Bodens:

Eier mit Zitronensaft und kaltem Wasser schaumig schlagen, Zucker esslöffelweise darunter geben, zu festem Schnee schlagen. Die Eigelbe leicht unter den Schnee rühren, Mehl, Stärkemehl, Kakao und Backpulver darauf sieben und Mandeln leicht unterheben. In eine gefettete Springform (26 cm) füllen und bei ca. 180 °C (mittlere Schiene) 30 Min. backen. Abkühlen lassen und ein-/zweimal durchschneiden.

Zubereitung der Füllung und Garnierung:

Sauerkirschen mit Zucker und dem ⅓ L Kirschwasser kurz aufkochen, Saft mit Stärkemehl binden, kalt werden lassen, Kirschwasser unterrühren. Die sehr kalte Sahne schlagen, mit Vanillinzucker und Zucker süßen, Gelantine auflösen, fest unter die Sahne schlagen. Sahne und die Kirschen abwechselnd auf die Böden verteilen, Torte kühl stellen, Rand mit Schokolade garnieren. Etwas Sahne aufheben und auf der Torte mit den Kirschen setzen.



Zutaten für die Garnierung:

ca. 16 Kirschen
75 g Schokostreusel, blättrig

Ofen auf 180 °C vorheizen!