

Magische Ostern  
Sonntag, 20. März 2016

## **Schwarzwälder-Kirsch-Torte**

### **Zutaten:**

20 dag Zucker  
7 Eier  
160 dag Mehl  
40 dag Kakao  
2 EL Öl

### **Belag:**

1l Schlagobers  
Kirschwasser, Kirschschnaps  
Kirschen  
gehackte Schokolade

Die Eier und den Zucker über Wasserdampf schaumig schlagen. In der ersten Minute sollen die Eier nur mit der ersten Mixstufe gemixt werden, damit die Eier Luft bekommen und die Eimasse schön luftig „aufgeht“, danach auf voller Stufe weitere 5 Minuten schlagen. Wasserdampf darf nicht zu heiß sein, sonst stockt die Zuckereimasse. Vom Dunst genommen werden die Eier ca. weitere 5 Minuten kalt geschlagen. Mehl und Kakao werden vorsichtig mit einer Spachtel untergehoben.

Zum Schluss kommt das Öl dazu und alles wird mit einem Schneebesen gerührt. Die Torte wird bei mittlerer Hitze etwa 170 Grad gebacken.

Die abgekühlte Torte wird zwei mal durchgeschnitten. Kirschwasser wird mit etwas Schnaps vermischen und damit den Tortenboden beträufeln. Sollte die Torte auch für Kinder sein, dann bitte das Kirschwasser weg lassen.

Die einzelnen Tortenböden werden mit dem fest geschlagenen Schlagobers und Kirschen belegt. Zum Schluss wird die ganze Torte mit Schlagobers umhüllt und dann mit Kirschen und geraspelter Schokolade verziert.