

Rezept von Marlene Bucher

Schwarzwälder Kirschtorte



Zutaten

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

Für den Belag: 1 l Schlagrahm, Kirschwasser, Kirschnaps, Kirschen, gehackte Schokolade

Zubereitung

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.

Der Wasserdampf darf nicht zu heiß sein, sonst stockt die Zuckereimasse. Die Eier werden vom Wasserdampf genommen und 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. Der Tortenboden wird mit Kirschwasser und etwas Schnaps beträufelt. 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 mit Kirschen und geraspelter Schokolade verziert.