

# Schwarzwäldertorte

swissmilk

## Zutaten

Springform 24 cm Ø

Für 10–12 Stück

Backpapier

Sternlifaden oder Zahnseide

Teig:

5 – 6 Eigelb

150 g Zucker

1 Prise Salz

2 EL heisses Wasser

175 g Mehl

1 TL Backpulver

2 EL Kakaopulver

5 – 6 Eiweiss, steif geschlagen

Füllung:

300 – 400 g Kirschen, frisch oder tiefgekühlt, entsteint oder Kirschen aus dem Glas (nicht mehr kochen)

1 EL Zucker

4 EL Kirsch, nach Belieben

2 – 4 EL Wasser, je nach Kirschensorte

7 – 8 dl Vollrahm

2 – 3 Päckchen Rahmhalter, nach Belieben

1 Päckchen Vanillezucker

Garnitur:

100 g Schokoladenspäne

Kirschen



## Zubereitung

Zubereiten: 40min

Kochen / Backen: 30min

Auskühlen lassen: 1h

Auf dem Tisch in: 2h10min

1. Teig: Eigelb, Zucker, Salz und Wasser mit dem Mixer schaumig rühren, bis die Masse hell ist. Mehl, Backpulver und Kakaopulver mischen, dazusieben. Zusammen mit Eischnee mit einer Kelle sorgfältig darunter ziehen.
2. Teig in die vorbereitete Form füllen, glatt streichen.
3. Im unteren Teil des auf 180°C vorgeheizten Ofens 30–35 Minuten backen, in der Form auskühlen lassen.
4. Füllung: Kirschen mit Zucker und Kirsch aufkochen, knapp weich kochen. Auskühlen lassen. Rahm mit Rahmhalter und Vanillezucker steif schlagen.
5. Biskuit waagrecht dritteln (s. Tipp). Boden mit der Hälfte der Kirschenflüssigkeit tränken, gut 1/3 des Rahms darauf streichen, mit der Hälfte der Kirschen belegen. Mittleres Biskuit darauf legen. Mit restlicher Flüssigkeit tränken, ca. die Hälfte des restlichen Rahms darauf streichen, mit restlichen Kirschen belegen. Biskuitdeckel darauf legen. Torte mit restlichem Rahm bestreichen.
6. Mit Schokoladenspänen bestreuen und mit Kirschen garnieren.

Falls das Biskuit einen Gupf hat, diesen mit Hilfe eines Fadens wegschneiden.

Biskuit waagrecht dritteln: Mit dem flachen Boden nach oben (also gestürzt) auf die Arbeitsfläche legen. Den Rand mit einem scharfen Messer rundum einkerben, anschliessend einen ausreichend starken, langen Faden (Sternlifaden oder Zahnseide) rundherum in die Kerben legen, die beiden Fadenenden vorne überkreuzen und ruhig zusammenziehen, bis das Biskuit durchgeschnitten ist. Ist der Kuchen einen Tag alt, lässt er sich besser schneiden. Sternlifaden schneidet „schärfer“ als Zahnseide.

Schoggispäne sind in grösseren Backabteilungen erhältlich.

---

1 Stück enthält: Energie: 1863kJ / 445kcal, Fett: 29g, Kohlenhydrate: 37g, Eiweiss: 8g