Schwarzwälder Kirschtorte

Kategorien:	Backen, Buffets, Desserts, Kuchen, Modekuchen, Torten
Land / Stil:	k.A. / k.A.
Bewertung:	(noch nicht bewertet)



Zutaten

Für die Sandmasse:
4 Dotter
3 EL heißes Wasser
150 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
1 Fläschchen Aroma Rum
4 Eiklar
100 g Zucker
250 g glattes Mehl
50 g Kakaopulver
3 KL Backpulver
120 g zerlassene Butter
Zum Beträufeln:
etwas Kirschwasser (Kirschschnaps)
Für die Füllung:
300 g Kompottweichseln
1/2 l Schlagobers
2 Pck. Sahnesteif
Zum Bestreuen & Verzieren:
50 g Schokoraspeln
einige Cocktailkirschen

Zubereitung

Dotter mit Wasser, Zucker, Vanillin-Zucker und Aroma aufschlagen (7 Minuten).
Das Eiklar steif schlagen und unter Rühren den Zucker dazugeben.
Den Schnee zur Dottermasse geben.
Mehl mit Kakao und Backpulver mischen, darüber sieben und mit der Butter unterheben.
Die Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (24 cm Durchmesser) füllen.
Die Form in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.
Strom: 160 Grad (Gas: Stufe 2)

Backzeit: ca. 45 Min.
Die erkaltete Torte 2-mal durchschneiden.
Den Tortenboden mit Kirschwasser gut beträufeln und dicht mit Weichseln belegen.
Schlagobers mit Sahnesteif steif schlagen.
1/4 des Schlagobers auf den Weichseln verstreichen.
Die zweite Tortenplatte darauflegen, gut andrücken und mit Kirschwasser beträufeln.
Mit der Hälfte des übrigen Schlagobers bestreichen und mit der übrigen Tortenplatte abdecken.
Rand und Oberfläche der Torte mit dem restlichen Schlagobers bestreichen (3 EL für die Verzierung zur Seite geben).
Die Torte mit Schokoraspeln bestreuen und mit Schlagobers und Cocktailkirschen verzieren.