



Schwarzwälder-Kirsch Torte

Zutaten für eine 26 cm große Springform:

200 g Mehl
60 g Kakao
1 1/2 TL Backpulver
125 g Zucker
3 Pck Vanillezucker
75 g kalte Butter
4 Eier
2 EL warmes Wasser
3 Tropfen Bittermandelöl
1 Prise Zimt
30g Speisestärke
500 g Kirschen aus dem Glas
40 g Vanillepuddingpulver
2 EL Kirschwasser
500 ml Sahne
25g Puderzucker
Kuvertüre

125 g Mehl, 10 g Kakao, 1 TL Backpulver mit 50 g Zucker, 1 Pck Vanillezucker und 75g kalter Butter schnell zu einem Teig verkneten. Den Teig in einer gefetteten Springform auslegen und mehrmals mit einer Gabel einstechen. Bei etwa 200 Grad für 15 min backen.

4 Eigelbe mit dem warmen Wasser aufschlagen und nach und nach 70 g Zucker und 1 Pck Vanillezucker dazugeben. 4 Eiweiße mit 30 g Zucker steif schlagen und mit Bittermandelöl und Zimt unter die Eigelbcreme heben. 75 g Mehl, 30 g Stärke, 50 g Kakao und 1 1/2 TL Backpulver drunter ziehen. Den Teig in einer gefetteten Springform bei etwa 180 Grad für 30 min backen. Nach dem Abkühlen einmal durchschneiden.

Kirschen und Puddingpulver aufkochen, mit 25 g Zucker und Kirschwasser abschmecken.

Die Sahne mit dem Puderzucker steif schlagen.

Die Hälfte der Kirschen und anschließend der Sahne auf dem Knetteigboden verteilen. Darauf einen Biskuitboden, die restlichen Kirschen und die Hälfte der übrigen Sahne geben. Das ganze mit einem Biskuitboden verschließen. Mit der restlichen Sahne die Torte komplett abdecken. Kuvertüre schmelzen, kalt rühren und über die kalte Sahne gießen.