



Martina Degasper

Schwarzwälder Kirschtorte

Schwarzwälderkirschtorte

Zubereitung

Dotter und Wasser schaumig schlagen und nach und nach den Staubzucker und Vanillezucker einrühren. Danach ca. 10 min aufschlagen.

Mehl, Backpulver und Kakao vermischen und vorsichtig in die Dottermasse einrühren. Eiklar zu steifem Schnee schlagen und vorsichtig unter den Teig heben. Zuletzt die geschmolzene Butter unterrühren.

Den Teig in eine mit Butter und Brösel vorbereitete Form gießen und bei 180C ca. 45 min backen. Danach auskühlen lassen.

In der Zwischenzeit das Schlagobers in eine Schüssel gießen und den Sahnesteif dazugeben. Das Schlagobers sollte sehr steif geschlagen werden. Dann zur Seite stellen.

Die Torte auskühlen lassen, durchschneiden und mit dem Kirschwasser tränken. Danach mit den Kirschen belegen und einen Teil des Schlagobers aufstreichen. Den Tortendeckel drauflegen und mit Schlagobers einstreichen. Mit Schokostreusel dekorieren.

“ Das Lieblingsrezept Eurer Schwester Tatjana

Mama

Zubereitungszeit
60 Minuten



Backzeit bei 180 °C
45 Minuten



Zutaten
4 Eier getrennt
3Eßl. heißes Wasser
250g Staubzucker
1P. Vanillezucker
250 g glattes Mehl
50g Kakao
3TL Backpulver

Zum Beträufeln
Kirschwasser

Füllung
400g Weichselfleisch
3/8l Schlagobers
2P Sahnesteif

Dekoration
Schokostreusel