

# Schwarzwälder Kirschtorte

etwa 14 Stücke



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



## Zutaten:

### Springform (Ø 26 cm):

#### Biskuitteig:

- 6 Eier
- 2 EL Wasser, heiss
- 150 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 175 g Mehl
- 1 TL Dr. Oetker Backpulver
- 2 EL Kakaopulver

#### Füllung:

- 400 g Sauerkirschen (Weichseln), abgetropft
- 2 EL Kirsch
- 6 dl Rahm
- 2 Beutel Dr. Oetker Rahmhalter
- 1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker

#### Garnitur:

- 2 dl Rahm
- 1 Beutel Dr. Oetker Rahmhalter
- 1 Pck. Dr. Oetker Raspelschokolade Zartbitter
- Sauerkirschen (Weichseln), abgetropft

## 1 Vorbereiten:

Den Boden einer Springform (Ø 26 cm) mit Backpapier belegen und den Rand mit Dr. Oetker Backspray einsprühen oder gut einfetten.

Den Backofen vorheizen:

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

**Rille: in der unteren Hälfte des Backofens**

**Backzeit: 0 Minuten**

## 2 Biskuitteig:

Die Eier trennen. Das Eigelb mit dem heissen Wasser und Zucker schaumig schlagen. Die Eiweisse mit der Prise Salz steif schlagen und auf die Masse geben. Das Mehl mit dem Backpulver und dem Kakaopulver mischen und dazu sieben. Mit einem Teigschaber sorgfältig mischen. Den Teig in die vorbereitete Springform füllen.



Glatt streichen und im vorgeheizten Ofen während ca. 35 Minuten backen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

**Rille: in der unteren Hälfte des Backofens**

**Backzeit: etwa 35 Minuten**

Herausnehmen und auskühlen lassen.

### 3 Füllung:

Für die Füllung den Rahm mit dem Rahmhalter und dem Vanillin-Zucker steif schlagen. Das ausgekühlte Biskuit zweimal waagrecht durchschneiden. Die Teigböden nach Belieben mit Kirsch aromatisieren. Einen Boden auf eine Tortenplatte legen. Die Kirschen darauf verteilen und mit der Hälfte des Rahmes bestreichen. Mit dem mittleren Boden belegen. Den Vorgang wiederholen. Den Biskuitdeckel darauf legen.

### 4 Garnitur:

Für die Garnitur den Rahm mit dem Rahmhalter steif schlagen und die Torte rundherum damit bestreichen. Mit Schokospänen bestreuen und mit ein paar Sauerkirschen und etwas Rahm garnieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Torte kann über Nacht im Kühlschrank aufbewahrt werden.

