

Schwarzwälder Kirschtorte



Zutaten

Biskuitteig

7 Eier, 1 Prise Salz, 7 EL warmes Wasser, 350 g Zucker, 175 g Mehl,
175 g Speisestärke, 3 EL Kakaopulver, $\frac{1}{2}$ P. Backpulver.

Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen.

Eigelb mit Wasser schaumig schlagen, Zucker nach und nach dazugeben und ca. 10 min. schaumig schlagen. Mehl, Speisestärke, Kakao und Backpulver mischen und in die Eigelbmasse sieben. Kurz unterrühren, danach mit dem Schneebesen das geschlagene Eiweiß darunter ziehen.

Die ganze Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad auf der mittleren Schiene ca. 40 Min. backen. Den Biskuitboden gut abkühlen lassen, am besten über Nacht.

Füllung

1 Glas Sauerkirschen, 2 EL Speisestärke, 3 EL Kirschwasser zusätzlich ca. 0,25 l Kirschwasser zum Tränken der Böden, $1\frac{1}{4}$ l Schlagsahne, 4 P. Vanillinzucker, 4 TL Sanapart ca. 3 EL Schokoraspel

Für die Verzierung ca. 15 St. Sauerkirschen beiseite legen.

Die Sauerkirschen im Saft mit der Speisestärke mischen und kurz aufkochen, erkalten lassen und 3 EL Kirschwasser unterrühren.

Die Schlagsahne mit Vanillinzucker und Sanapart sehr steif schlagen, bis zum Gebrauch kalt stellen.

Den Biskuitboden 2 mal durchschneiden und alle beidseitig mit dem Kirschwasser beträufeln. Danach abwechselnd Sauerkirschmasse und Sahne auf den Tortenboden geben. Den obersten nur noch mit Sahne bestreichen.

Die Torte mit den Schokoladeraspel bestreuen, die restl. Sahne mit dem Spritzbeutel darauf spritzen und mit den Sauerkirschen verzieren. Gut kühlen.

Guten Appetit!