

Schwarzwälder Kirschtorte

Zutaten für den Biskuitboden:

- 6 Eier
- 5 EL heißes Wasser
- 300 g Zucker
- 130 g Mehl
- 130 g Weizenpuder
- 40 g Backkakao
- ½ TL Backpulver

Die Eier mit Wasser und Zucker schaumig schlagen, die weiteren Zutaten vorsichtig nach und nach hineinsieben und mit einem Schneebesen langsam unterrühren. In eine Form (28 cm Durchmesser) füllen und bei 180 Grad circa 35 Minuten backen. Abkühlen lassen und danach zweimal durchschneiden.

Zutaten für Füllung und Fertigstellung:

- etwas Kirschwasser
- 1 Glas Schattenmorellen
- 1 Päckchen Tortenguss
- 4 Becher Sahne
- nach Geschmack: Schokostreusel

Die Sahne schlagen und in 4 Portionen einteilen. Den unteren Biskuitboden mit einem Ring umlegen und mit etwas Kirschwasser beträufeln. Eine Schicht Sahne aufstreichen und die abgetropften Kirschen darauf verteilen.

Den aufgefangenen Saft der Kirschen mit Tortenguss aufkochen und über die Früchte geben. Abkühlen lassen und mit Sahne abdecken. Den zweiten Boden auflegen, ebenfalls mit Kirschwasser beträufeln und einer weiteren Portion Sahne bestreichen. Den letzten Boden auflegen. Die Torte komplett mit Sahne einstreichen und nach Belieben mit Sahne, Kirschen und Schokostreuseln garnieren.

Sendung/Quelle: Mein Nachmittag

Letzter Sendetermin: 08.06.2018

Koch/Köchin: Franky Steklar

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen