

Schwarzwalder Kirschtorte



Zutaten

Zutat	Menge
dunkler Biskuitboden	1 Stück
Sauerkirschen	1 Glas
Tortenguss (klar)	1 P.
Zucker	5 EL
Vanillezucker	3 EL
Kirschwasser	50 ml
Sahne	700 g
Sahnesteif	3 P.
Raspelschokolade	1/2 P.

Zubereitung

- einen dunklen Biskuitboden beim Bäcker bestellen und 2x schneiden lassen
- untersten Boden auf Tortenplatte, mittleren Boden auf Pappunterlage

- Papierstreifen unter untersten Boden legen
- Sauerkirschen auf Sieb abtropfen, Saft aufheben, Kerne entfernen
- je 2 TL Kirschwasser auf unteren und mittleren Boden tröpfeln
- 17 Kirschen auf die Seite legen
- Kirschenmenge halbieren, je eine Hälfte auf unteren und mittleren Boden verteilen



- Tortenguss auf die Kirschen von unterem und mittlerem Boden verteilen, erkalten lassen
- je 1 TL Kirschwasser am Rand von unterem und mittlerem Boden tröpfeln
- 1 EL Kirschwasser oben auf Deckel tröpfeln



- Tortenguss aus 250 ml Kirschsaft, 1 P. Tortenguss, 2 EL Zucker zubereiten



- 250 g Sahne mit 1 EL Zucker, 1 EL Vanillezucker und 1 P. Sahnesteif steif schlagen, 1 EL Kirschwasser unterrühren
- Sahne auf untersten Boden streichen, Rand auch mit



- den mittleren Boden auf den unteren setzen, Ränder müssen genau passen

- 250 g Sahne mit 1 EL Zucker, 1 EL Vanillezucker und 1 P. Sahnesteif steif schlagen, 1 EL Kirschwasser unterrühren
- Sahne auf mittleren Boden streichen, Rand auch mit



- 200 g Sahne mit 1 EL Zucker, 1 EL Vanillezucker und 1 P. Sahnesteif steif schlagen, 1 EL Kirschwasser unterrühren
- für Deko Sahne in Spritze füllen, Spritze in Kühlschrank legen
- Deckel auf mittleren Boden heben, Ränder müssen genau passen
- mit Sahne bestreichen, Rand auch
 - Raspelschokolade drauf streuen, Ränder auch (dafür Torte leicht kippen)



Quelle

Von Oma

- 17 Kirschen oben drauf verteilen (Mitte frei lassen)
- mit der Spitze Sahnehäubchen dazwischen setzen