




Schwarzwälder-Kirsch-Torte

Menge	Zutat	Zubereitung
1 GRZ	Schokobiskuit	zubereiten und waagrecht in 3 Teile schneiden.
2 Gläser	Sauerkirschen	abtropfen lassen, Saft in einem Topf auffangen. 16 Kirschen aufheben.
30 g	Speisestärke	3 - 4 EL vom Kirschsafte in eine Tasse geben und mit
60 g	Zucker	glatt rühren. Den restlichen Saft mit aufkochen lassen und die Stärke einrühren. Ca. 1 Min. kochen lassen, in eine Schüssel füllen und abkühlen lassen. (Am besten am Vortag zubereiten)
600 ml	Sahne	steif schlagen (in Etappen zu je 1 Becher)
		Einen Tortenboden auf eine Platte legen, Tortenring darum spannen. Auf dem Boden die Hälfte der Kirschen verteilen, darauf ca. 1 Becher Schlagsahne geben und glatt streichen. Zweiten Boden auflegen. Restliche Kirschen und einen weiteren Becher Sahne verteilen, mit dem dritten Boden abschließen.
		Torte kühlen. (Idealerweise mehrere Stunden)
		Tortenring entfernen und die Torte mit der restlichen Sahne überziehen und mit
50 g	Schokoraspel	und den Kirschen verzieren.

Grundrezept Biskuitboden für Torten Ø 26 cm

Menge	Zutat	Zubereitung
6	Eier	trennen, Eischnee schlagen, Eigelb mit
180 g	Zucker	und
1 Pck.	Vanillezucker	sehr cremig schlagen.
80 g	Mehl	sieben und mit
60 g	Stärkemehl	und
(60 g	Kakaopulver)	für einen Schokobiskuit
		zur Eigelbmasse geben. Eischnee hinzufügen und alles vorsichtig unterheben.
		Bei 180 °C  (vorgeheizt), untere Schiene ca. 35 Min. backen.