| AUFWAND | KOCHDAUER | SAISON | HERKUNFT |
|---|---|---|---|
| gross | 45 Min. | ganzjährig | Europa |

# SCHWARZWÄLDER TORTE



Rezept: bettybossi.ch, 28. 10. 2018 - Foto: compactcook.com

## KURZ VORGESTELLT

Frisch serviert, ein toller Schmaus. Hilfe fürs Dekorieren: Video (+20 Min. backen).

## ZUTATEN (8 PERSONEN)

| | | | |
|---|---|---|---|
| 80 g | Zucker | 3 EL | Kakaopulver |
| 4 | Eigelb | 0.5 TL | Backpulver |
| 2 EL | Wasser, heiss | 3 dl | Vollrahm |
| 4 | Eiweiss | 2 EL | Zucker |
| 1 Pr | Salz | 1 Pk | Rahmhalter |
| 3 EL | Zucker | 350 g | Weichselkirschen |
| 80 g | Weissmehl | 6 EL | Schokoladenspäne |

## ZUBEREITUNG

1. Den Boden einer runden Springform mit Backpapier belegen und den Rand einfetten. Zucker, Eigelb und heisses Wasser mit dem Schwingbesen ca. 5 Min. rühren, bis die Masse heller ist.
2. Eiweiss mit dem Salz steif schlagen, mit 1/2 des Zuckers glänzend schlagen. Rest des Zuckers beigeben, kurz weiterschlagen.
3. Ofen auf 200° C vorheizen. Mehl, Kakao und Backpulver mischen, lagenweise mit dem Eischnee sorgfältig unter die Zucker-Eigelb-Masse ziehen. Teig sofort in die Form füllen, glatt streichen. Ca. 20 Min. backen.
4. Herausnehmen, etwas abkühlen. Torte sorgfältig vom Formenrand lösen, Biskuit auf ein Gitter stürzen. Auskühlen. Quer halbieren.
5. Rahm mit Zucker und Rahmhalter steif schlagen. Biskuitboden auf eine Tortenplatte legen, 1/3 des Schlagrahms und 3/4 der Kirschen darauf verteilen. Biskuitdeckel darauflegen, Torte mit dem restlichen Rahm überziehen, mit den Schokoladespänen und den restlichen Kirschen verzieren.