

# Schwarzwälder Kirschtorte



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Monika Pintarelli

28er Form

## **Zutaten:**

### *Teig*

6 Eiweiß

230 g weiche Butter

300 g Puderzucker

1 Packung Vanillezucker

6 Eigelb

200 g Zartbitterschokolade

200 ml Milch

300 g Mehl

1 Packung Backpulver

Kirschsaff und -rum

### *1. Fülle Pudding*

250 ml Kirschsaff

1 Packung Puddingpulver

3 Essl. Zucker

etwas Kirschrumpf und Zimt

350 g abgetropfte Kirschen

### *2. Fülle*

500 ml Schlagobers  
1 Packung Sahnesteif  
2 Essl. Puderzucker  
3 Essl. Kirschsafft  
350 g abgetropfte Kirschen  
500 ml Schlagobers  
1 Packung Sahnesteif  
Verzieren:  
Schokoflocken, Kirschen

### **Zubereitung:**

#### *Teig*

6 Eiklar/Schnee mit Ballonschneebeesen schlagen  
230 g weiche Butter mit  
300 g Staubzucker  
1 P. Vanillezucker  
6 Dotter  
200 g Zartbitterschoko geschmolzen in der Küchenmaschine  
schaumig rühren (Flexielement)  
200 ml Milch  
300 g Mehl vermischt mit  
1 P. Backpulver dazurühren  
Schnee mit dem Kochlöffel unterheben  
in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Form füllen mit  
vorgeheizten 180 Grad ca. 60 Minuten backen/Nadelprobe!  
Ausgekühlt 2x durchschneiden, Böden mit Kirschsafft und -rum  
tränken um den Boden einen Tortenring geben und füllen  
1. Fülle  
Pudding kochen mit Flexielement aus  
250 ml Kirschsafft  
1 P. Puddingpulver  
3 Essl. Zucker  
etwas Kirschrum u. Zimt  
350 g abgetropfte Kirschen unterrühren  
2. Fülle  
500 ml Schlagobers mit  
1 P. Sahnesteif

2 Essl. Staubzucker

3 Essl. Kirschsaff aufschlagen (Ballonschneebeſen)

350 g abgetropfte Kirschen unterheben

über Nacht kühlen

500 ml Schlagobers mit 1 P. Sahnesteif aufschlagen  
(Ballonschneebeſen)

etwas in einen Spritzsack füllen

oben u. rundherum einstreichen

mit Schokoflocken, Sahnetupfer u. Kirschen verziern.