

## Schwarzwälder Kirschtorte



Zubereitungszeit:	<b>2 Stunden</b>
Backzeit:	<b>45 Minuten</b>
Nährwert:	<b>Pro Stück etwa 600 kcal / 2.520 kJ.</b>

### Zutaten:

- 9 Eier
- 200 g Zucker
- 100 g Biskuitkrümel
- 60 g geriebene Mandeln
- 50 g Kakaopulver
- 400 g Sauerkirschen
- Stärkemehl, Puderzucker
- 600 ml Sahne
- 5 cl Kirschwasser
- Schokoladenspäne, Cocktailkirschen
- etwas Butter und Mehl für die Form

### Zubereitung:

8 Eier trennen, das Eiweiß steif schlagen und kühl stellen. Eigelb und das übrige ganze Ei mit dem Zucker und einem EL Wasser schaumig rühren. Biskuitkrümel und geriebene Mandeln, den Eischnee und Kakaopulver locker unterziehen. In eine mit Butter ausgestrichene und mit Mehl bestäubte Springform füllen und bei 175-200 °C ca. 25-30 Minuten backen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Aus den Sauerkirschen in der Zwischenzeit ein Kompott kochen. Das Kompott abtropfen lassen. Den Saft auffangen, einkochen und mit etwas Stärkemehl eindicken.

Den Biskuitboden nach dem Erkalten in drei gleichmäßige Boden zerteilen. Die erste Scheibe wieder in die Springform legen. Das Kirschenkompott mit dem eingedickten Saft vermischen und auf den Boden geben. Den Kirschbelag mit etwas Schlagsahne bestreichen. Den zweiten Boden darauf legen. Aus der süßen Sahne und dem Kirschwasser Schlagsahne schlagen und auf den zweiten Boden streichen. Den letzten Boden darauf legen. Die gut gekühlte Torte muss frisch gegessen werden.

**Tip:** ➡ **Richtig abgerundet wird die Torte durch die passende Dekoration. Dazu die Torte - auch die Seiten - mit der übrigen Kirschwasser-Schlagsahne bestreichen. Die Seiten mit Schokoladenspänen anstreuen, die Oberseite mit Schlagsahnerosetten kranzartig verzieren und in jede Rosette eine halbe Cocktailkirsche stecken. In der Mitte und rund um das Schlagsahnedekor Schokoladenspäne anbringen und mit Puderzucker leicht bestäuben.**