



Kirschtorte Schwarzwälder Art

Zeit gesamt
1hZubereitungszeit
20minSchwierigkeit
Mittel

Zutaten

für 16 Portionen

Butter	300 g
Zucker	200 g
Kakaopulver	30 g
Eier	5 St.
Weizenmehl, Type 405	300 g
Backpulver	1 Päckchen
Schlagsahne	800 g
Sahnesteif	6 TL
Vanille Zucker	1 Päckchen
Sauerkirschen im Glas	450 g
Kirschwasser	60 ml
Schokoladenstreusel, Zartbitter	50 g

Zubereitung



Küchenutensilien

Springform 28 cm Durchmesser, Sieb, Backpapier, SILVERCREST Monsieur

Cuisine

1. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Eine Springform mit Backpapier auslegen und Ränder einfetten. In den Mixbehälter Butter, Zucker, Kakao und Eier geben und 1 Min./37 °C/Stufe 5 verrühren. Mehl und Backpulver zugeben und 30 Sek./Stufe 6 zu einem glatten Teig verrühren. Teig in die Springform geben und ca. 45 Min. backen. Anschließend auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
2. Inzwischen in den gesäuberten Mixtopf Rühraufsatz einsetzen. In den Mixbehälter Sahne, Sahnesteif und Vanillinzucker geben und 2 Min./Stufe 3 steif schlagen. Anschließend in eine Schüssel umfüllen und kalt stellen. Kirschen in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.
3. Schokoboden waagerecht in 3 gleich dicke Böden schneiden. Böden mit Kirschwasser beträufeln. 1/4 der Sahne auf den untersten Tortenboden geben und Kirschen darüber verteilen. Weiteren Tortenboden aufsetzen und wiederholen. Letzten Boden daraufsetzen, mit der restlichen Sahne die Torte gleichmäßig bestreichen. Mit übrigen Kirschen und Schokostreuseln dekorieren und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	402 kcal
Kohlenhydrate	38 g
Eiweiß	7 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	24 g