

## Schwarzwälder-Torte

### Zutaten:

1 Tortenboden Schoko-Biskuit, gekauft oder selbstgemacht (Rezept unten)  
 1 l Rahm  
 2 -3 Gläser à 340 g Sauerkirschen (Schattenmorellen)  
 Kirsch  
 Zucker  
 Schokoladenstreusel  
 1 kleine Büchse Cocktail-Kirschen

### Zubereitung:

Den Rahm steif schlagen. Mit Zucker süssen und nach Belieben mit Kirsch parfümieren. Den Saft der Sauerkirschen abgiessen und die Kirschen auf dem einen der drei Schoko-Biskuits-Böden gleichmässig verteilen.

Mit einem grossen Spachtel (Palette) eine erste Portion Rahm auf die Kirschen geben und gleichmässig verstreichen. Dann den zweiten Biskuit-Boden aufsetzen und diesen ebenfalls dick mit Rahm bestreichen. Den dritten Biskuitboden darauf geben und die Torte rundum dick mit Rahm bestreichen. Die ganze Torte rundum mit Schokolade-Streuseln bestreuen. Mit dem restlichen Rahm der Torte Rahm-Rosetten (mit Spritzbeutel und Tülle) oder Rahmtupfer aufsetzen und diese mit je einer Cocktail-Kirsche dekorieren. Die fertige Torte vorsichtig mit Klarsichtfolie einpacken und 24 Stunden im Kühlschrank kühlstellen.

### **\*Schoko-Biskuit-Tortenboden selbst gemacht:**

Zutaten: (Springform, 26 cm)

5 Eigelb  
 10 EL handwarmes Wasser  
 1 Päcklein Vanillezucker  
 200 g Zucker  
 5 Eiweiss  
 150 g Mehl  
 80 g Maizena  
 4 – 5 EL Kakaopulver  
 6 g Backpulver

Das Eigelb aufschlagen und dabei löffelweise Wasser zugeben und alles zusammen schaumig schlagen. Den Zucker und den Vanillezucker zugeben und kräftig zu einer hellgelben, dicklichen Creme aufschlagen.

Das Eiweiss mit einer Prise Salz steif schlagen.

Den Eischnee auf die Eigelb-Zucker-Creme geben und dann Mehl, Maizena, Backpulver und Kakaopulver mischen und durch ein Sieb auf den Eischnee geben. Mit einem Löffel vorsichtig mischen bis ein homogener Teig entsteht. Den Boden der Springform mit einem Backtrennpapier auslegen und den Teig in die Form geben. Das Biskuit für ca. 25 Minuten in den auf gut 200 Grad vorgeheizten Ofen schieben.

Das vollständig ausgekühlte Biskuit in drei gleich dicke Torten-Böden schneiden. In gleichmässigen Abständen mit einem Messer zwei Kerben in den Torten-Rücken schneiden (rundum). Einen Metzgerfaden in die Kerbe legen, die Faden-Enden überkreuzen und dann in entgegengesetzte Richtung fest daran ziehen, so dass der Faden den Kuchen zerschneiden.