

## Backen für Singles: Schwarzwälder Kirschtorte

### Zutaten:

- 20 g Butter oder Margarine
- 20 g Zucker
- 1 Eigelb
- 2 TL Kirsch
- 2 TL Wasser
- 20 g Mandeln, geschält, gerieben
- 20 g dunkle Schokolade, gerieben
- ¼ Päckli Vanillezucker
- 20 g Mehl
- ¼ TL Backpulver
- 1 Eiweiss, steif geschlagen
- kleine Prise Salz

### Füllung:

- 3 TL Kirsch
- 3 TL Wasser
- 0.8 dl Schlagrahm, eventuell Rahmhalter beifügen
- 80 g Weichselkirschen, entsteint und gehackt
- 20 g dunkle Schokolade

### Zubereitung

Die Butter zusammen mit Zucker und Eigelb schaumig rühren.

Den Kirsch mit Wasser, Mandeln, Schokolade und Vanillezucker gut unter die Masse mischen.

Mehl und Backpulver sieben, auf das steifgeschlagene Eiweiss geben und vorsichtig unter die Masse ziehen. In die gut eingefettete Springform (Durchmesser 10 bis 12 cm) füllen.

Je nach Grösse der Springform in der Mitte des Ofens bei (175°) ca. 15 Minuten (plus minus 5 Minuten) backen.

Die ausgekühlte Torte zwei Mal horizontal durchschneiden: ergibt drei Biskuit-Platten.

Den Kirsch mit Wasser mischen und die 3 Biskuit-Platten damit beträufeln.

Zwei Böden mit Schlagrahm bestreichen.

Die gehackten Weichselkirschen darüber verteilen, die zwei Böden aufeinandersetzen, den Deckel darauf geben und die ganze Torte mit dem restlichen Schlagrahm überziehen.

Schokoladen-Späne mit Hilfe einer Bircherraffel hobeln, Rand und Oberfläche damit bedecken.