

Schwarzwälder Kirschtorte

"Boden"

10 Eier

150 gr Zucker

6 EL Schokoladen Pulver

78 gr Mehl

1 TL Backpulver

1/2 dunkle oder milkschokoladentafel zum Belegen

kleine Büchse Kirschen

6 EL Kirsch

7 dl Rahm steif schlagen + Rahmfestiger

Backofen Vorheizen auf 180°C

Eiweiss steif schlagen

Eigelb schlagen und Zucker begeben bis sehr dick und hellgelb

Mehl, Schokoladenpulver und Eiweiss unterrühren

35 Minuten bei 180° Backen

von den Kirschen die Flüssigkeit behalten (ca 6 Esslöffel) und mit dem Kirsch vermischen

zu 3 "Lagen" aufschneiden

auf unterste Lage:

geschlagener 2/5 Rahm verstreichen

1/3 der Kirschen darauf verteilen

mittlere Lage:

Kirsch (gemischt mit Flüssigkeit der Kirschen) auf den mittleren Boden verteilen

dann 2/5 des Rahm verteilen und darauf 1/3 der Kirschen

oberste Lage:

1/5 des Rahm darauf verteilen (schön glatt streichen)

rest der Kirschen darauf verteilen

Schokolade (Tafel) raspeln und auf torte schön verteilen