



# Schwarzwälder Kirschtorte mit Schlagobers

ca. 14 Portionen

   gelingt leicht

  bis zu 80 Min.



## Zutaten:

### Backzubehör:

1 Springform (24 cm Ø)

### Sandmasse:

4 Dotter (Größe M)

3 EL heißes Wasser

150 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker

1 Rührchen Dr. Oetker Aroma Rum

4 Eiklar (Größe M)

100 g Zucker

250 g glattes Mehl

50 g Backkakao

3 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver

120 g zerlassene Butter

### Zum Beträufeln und Belegen:

Kirschwasser

300 g abgetropfte Kompottweichseln

### Füllung:

½ l flüssiges Schlagobers

2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

### Zum Bestreuen und Verzieren:

50 g Dr. Oetker Raspelschokolade

Zartbitter

3 EL Schlagobers (von der Füllung)

Cocktail-Kirschen

## Wie backe ich eine Schwarzwälder-Kirschtorte?:

### 1 Sandmasse:

Dotter mit Wasser, Zucker, Vanillin Zucker und Aroma mit dem Handmixer (Rührstäbe) aufschlagen. Eiklar aufschlagen, den Zucker nach und nach dazugeben und steif schlagen. Den Eischnee zur Dottermasse geben. Mehl mit Backpulver und Kakao vermischen, darübersieben und mit der Butter mit dem Kochlöffel unterheben.

Die Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (24 cm Ø) füllen.

Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 160 °C**

**Heißluft 140 °C**

**Backzeit: ca. 45 Minuten**

### 2 Zum Beträufeln und Belegen:

Die erkaltete Torte 2-mal durchschneiden. Den Tortenboden mit Kirschwasser beträufeln und dicht mit Weichseln belegen.



③ **Füllung:**

Schlagobers mit Sahne steif aufschlagen. 1/4 des Schlagobers auf den Weichseln verstreichen. Die zweite Tortenplatte darauflegen, etwas andrücken und mit Kirschwasser beträufeln. Die Torte mit der Hälfte des übrigen Schlagobers bestreichen und mit der übrigen Tortenplatte abdecken. Mit dem restlichen Schlagobers - 3 EL für die Verzierung zur Seite geben - Rand und Oberfläche der Torte bestreichen.

④ **Zum Bestreuen und Verzieren:**

Die Torte mit Raspelschokolade bestreuen und mit Schlagobers und Cocktail-Kirschen verzieren.

