



## Schwarzwälder Kirschtorte mit dunklem Biskuitteig



› Flexi@Form Bake&Serve  
Springform 26 cm

EUR 39,90 

### › Zutaten:

4 Eier  
4 EL Wasser  
200 g feinsten Zucker  
100 g Mehl  
60 g Speisestärke  
40 g Kakao  
1 TL Backpulver

- › Eiweiß und Eigelb trennen. Eiweiß mit dem Wasser zu sehr festem Eischnee schlagen (Handrührgerät). Zucker nach und nach in den Eischnee rieseln lassen, dabei weiter schlagen. 4 Eigelb vorsichtig unterheben. Mehl, Speisestärke, Kakao und Backpulver auf die Masse sieben und vorsichtig mit dem Rührlöffel unterheben.

Den Teig in die Springform (Ø 26 cm) füllen und sie auf einen Rost setzen. Im vorgeheizten Backofen ca. 35 - 40 Minuten backen (175 °C Ober- oder Unterhitze, Umluft 160 °C, Gas Stufe 2-3). Vor dem Abnehmen des Ringes den Kuchen abkühlen lassen.

Für die Schwarzwälder Kirschtorte jetzt den Boden zweimal waagrecht durchschneiden in möglichst gleichmäßig breite Böden. Den unteren Boden gleich auf der Glasplatte belassen oder auf eine gesonderte Tortenplatte umsetzen. Den mittleren und den oberen Teil beiseite stellen.

- › Rezept für die Tortenfüllung und Fertigstellung der Torte siehe 2. Seite



## Schwarzwälder Kirschtorte mit dunklem Biskuitteig



### › Zutaten Tortenfüllung:

- 1 Glas Sauerkirschen
- ¼ Kirschsafft
- 3 EL Zucker
- 1 Pck. Vanillepuddingpulver
- 100 ml Kirschwasser (Alkohol/Obstbrand)
- 1.000 g Sahne
- 5 TL feiner Zucker
- 100 g Raspelschokolade (Zartbitter)
- Belegkirschen

### › Flexi@Form Bake&Serve Springform 26 cm

EUR 39,90 

- › Sauerkirschen in ein Sieb geben, abtropfen lassen und den Saft auffangen. ½ l Kirschsafft abmessen und in einen Topf geben, 6 EL Saft wieder abnehmen und beiseite stellen. Danach den Zucker hinzufügen und aufkochen. Den Topf von der Platte nehmen. Puddingpulver, 6 EL Kirschsafft und 3 EL von dem Kirschwasser zusammengeben und verrühren, in den Saft einrühren, noch einmal aufkochen. Kirschen hinzugeben, gut verrühren und etwas abkühlen lassen. Auf dem unteren Boden verteilen. Sahne mit dem Zucker steif schlagen, danach das restliche Kirschwasser hinzufügen.

200 g Sahnemischung auf die Kirschen streichen und den mittleren Boden auflegen; 400 g Sahnemischung auf den mittleren Boden streichen und Oberteil auflegen, 250 g Sahnemischung auf dem Oberteil und den seitlichen Rändern verteilen. Die Torte in 16 Stücke teilen. Raspelschokolade auf dem Tortenrand verteilen. Restliche Sahne in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen, auf jedes Tortenstück einen Sahnetupfer geben und mit Belegkirschen verzieren.

### › Flexi@Form Bake&Serve Springform 26 cm

Aus dem Ofen auf den Tisch ... Die Weltneuheit im Bereich Bake & Serve kann sich auf jeder Festtafel sehen lassen. Der Kuchen muss nicht extra auf eine Platte umgesetzt werden, sondern kann direkt auf der antihafbeschichteten Glasplatte geschnitten und serviert werden!

- Maximale Antihafwirkung durch 100% Platin-Silikon.
- Temperaturbeständig: -60°C bis 260°C.
- Mikrowellengeeignet.
- Spülmaschinenfest.
- Unverwüßlich (15 Jahre Garantie).
- Lebensmittelecht.
- Geeignet für Allergiker.
- Obstsäurebeständig.

