

Schokoladen - Kirschtorte

Kategorien: Kuchen, Gebäck

Zutaten für: 1 Keine Angabe

ZUTATEN FÜR DEN TEIG

100	Gramm	Butter oder Margarine
100	Gramm	Zucker
1	Karton	Vanillezucker
1	Schuss	Salz
4		Eier
100	Gramm	Mehl
2	Teel.	Backpulver
75	Gramm	Geriebene Mandeln
100	Gramm	Geriebene Blockschokolade
2	Essl.	Kirschwasser zum Beträufeln

ZUTATEN FÜR DEN BELAG

500	Gramm	Sauerkirschen aus dem Glas
1	Karton	Tortencremepulver für 1/2 l Milch
250	Gramm	Butter
16		Maraschinokirschen
50	Gramm	Zartbitterschokolade
	Etwas	Puderzucker

Anleitung:

Fett schaumig rühren. Zucker, Vanillezucker, Salz und Eigelb zugeben. Mehl und Backpulver mischen, darunterrühren. Mandeln und Schokolade ebenso. Zuletzt steifen Eischnee unterziehen. Teig in eine Springform (24 cm) füllen, glatt streichen. Bei 200° C etwa 40 Minuten backen. Nach dem Erkalten zweimal den Boden durchschneiden und mit Kirschwasser beträufeln. Die Kirschen abtropfen lassen. Buttercreme aus Tortencremepulver, Milch und Butter nach Anweisung zubereiten. Den unteren und mittleren Boden dich damit bestreichen, Kirschen auf den unteren Boden verteilen. Die Torte zusammensetzen, rundherum mit Creme bestreichen. Die restliche Creme in einen Spritzbeutel füllen und die Torte damit garnieren, zuletzt die Kirschen daraufsetzen. Die Schokolade zu Röllchen schaben und die Tortenmitte damit bestreuen, den Puderzucker darübersieben.

16 Stücke, je ca. 400 Kal.

Zubereitung ca. 120 Minuten