

# FRÄNKISCHE TAPAS



## Echte Schwarzwälder Kirschtorte

### Zutaten für den Tortenboden:

120 g Zartbitterschokolade  
175 g weiche Butter  
175 g Zucker  
1 EL Vanillezucker  
5 Eier  
60 g gemahlene Mandeln  
60 g Mehl  
60 g Speisestärke  
60 g Semmelbrösel  
1 Pck Backpulver  
5 EL Kirschschnaps

### Zubereitung für den Tortenboden:

Die Butter mit dem Zucker und Vanillezucker rühren, bis sie schaumig wird.

Die Mandeln, Semmelbrösel, Speisestärke, das Mehl und Backpulver miteinander vermengen. Die Eier trennen und die Eigelbe in die geschmolzene aber abgekühlte Schokolade in die Buttermasse einrühren. Die Eiweiße steif schlagen und unter die Backmasse heben. Den Teig in eine Springform 28 cm Durchmesser geben und im vorgeheizten Backofen bei 180°C auf der untersten Schiene 45 Minuten backen. Vor der weiteren Verarbeitung 3 Stunden abkühlen lassen.

Dann den Biskuitboden mit einem lagen scharfen Messer in drei gleich starke Scheiben schneiden und mit dem Kirschschnaps beträufeln.

### Zutaten für die Füllung:

700 g Sauerkirschen (notfalls Schattenmorellen im Glas - dann wird keine zusätzlicher Kirschsaff benötigt)  
1 Flasche Kirschsaff  
4 EL Speisestärke  
2 EL Zitronensaft  
1,4 l Sahne  
6 Blätter Gelatine  
7 EL Zucker  
Zartbitterschokolade zum Späne hobeln  
Pfefferminzeblätter

### Zubereitung:

Kirschsaff in einem Topf erwärmen, dabei ca. 50 ml in der Flasche zurückbehalten. Speisestärke in etwas kalten Kirschwasser auflösen und hinzugeben. Anschließend Flüssigkeit zum Kochen bringen. Wird die gewünschte Konsistenz nicht erreicht, entsprechend mehr Saft oder Speisestärke hinzugeben.

Jetzt die entsteinten Kirschen hinzugeben und kurz erhitzen.

Werden Sauerkirschen im Glas verwendet, mit dem aufgefangenen Kirschsaff ebenso verfahren.

Die Gelatine einweichen. Die Zahne mit dem Zucker steif schlagen. Die Gelatine ausdrücken und bei schwacher Hitze in einem Topf auflösen. Anschließend esslöffelweise unter die Schlagsahne mischen.

Die Sahne in einem Spritzbeutel geben und kreisförmig auf den Boden verteilen. Die Zwischenräume nun mit der Kirschmasse füllen.

Mit dem zweiten Biskuitboden bedecken und ebenso verfahren. Die Torte mit der restlichen Sahne überziehen und mit abgehobelten Schokoladenspänen verzieren.

Zum Schluss ganze Kirschen auf die Sahnehäubchen legen.

Selbstverständlich lässt sich die große Torte auch als kleine Törtchen basteln, hier hilft ein Dessertring beim Auftragen der Sahne mit Kirschen.