



Einfache Schwarzwaldschnitten bzw. Torte

★★★★★

Kuchen & Torten

Vorbereitungszeit: 1 Std. **Kochzeit:** 35 Min. **Gesamtzeit:** 1 Std., 35 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 1 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

- 150 g Zucker
- 3 Ei(er), (Gr. L)
- 4 EL Wasser, heißes
- 150 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 4 EL Kakaopulver
- 1 Glas Kirsche(n)
- 1 Pck. Puddingpulver, Vanille
- 1 ½ EL Zucker
- 2 EL Kirschwasser
- 3 Becher Sahne, bzw. Cremefine
- 3 Pck. Sahnesteif
- 25 g Vanillezucker
- Kirschwasser, nach Belieben
- 1 Tafel Schokolade, zum Raspeln

NÄHRWERT

Calories: 3666 kcal
Serving Size: 1

Raspelschokolade nehmen.

Bis zum Servieren kalt stellen

TIPP: wenn Kinder mitessen, einfach das Kirschwasser weglassen

ZUBEREITUNG

Backofen auf 160°C Umluft vorheizen.

Zucker, Eigelb, Wasser, Mehl, Backpulver und Kakao sehr schaumig rühren. Eiweiß steif schlagen und locker unterheben. Teig in eine runde bzw. eckige Form füllen und im Ofen ca. 25 Minuten backen.

Kirschen in ein Sieb geben und den Saft in einem Topf auffangen. Das Puddingpulver in den Saft einrühren und aufkochen lassen, bis es anfängt dick zu werden. Zwischendurch immer wieder umrühren. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Zum Schluss Kirschwasser einrühren und Kirschen unterheben.

Den abgekühlten Boden mit einem Tortenring bzw. einem Backrahmen umschließen und mit der Kirschmasse bestreichen. Kalt stellen.

Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker mit dem Rührgerät steif schlagen. Nach Belieben noch das Kirschwasser vorsichtig zugeben. Die Sahne anschließend gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen.

Die Schokolade auf einer Reibe über dem Kuchen reiben. Man kann natürlich auch Schokostreusel oder