

Die „schnelle“ Schwarzwälder Kirschtorte

Zutaten:

1 dunklen Wiener Tortenboden 3lagig
5 x 200 ml Becher Schlagsahne
1 Glas Schattenmorellen (entsteint), Abtropfgewicht 350g
30 g Speisestärke
60 g Puderzucker
1 Päckchen Vanillinzucker
4 Päckchen Sahnesteif
30 g geraspelte Schokolade
Etwa 3-4 Esslöffel Kirchwasser
Etwa 25 g Zucker

Zubereitung Kirschfüllung:

Die Kirschen in einem Sieb abtropfen lassen und den Saft auffangen
¼ Ltr. Saft davon zum Kochen bringen, mit ca. 4 Esslöffel Saft die Speisestärke anrühren, dies unter Rühren in den vorher von der Kochstelle genommenen Saft geben, kurz aufkochen lassen, die Kirschen unterrühren, die Masse kalt stellen. Danach die Masse mit etwa 25 g Zucker und Kirchwasser abschmecken.

Zubereitung Schlagsahne-Füllung:

Die Schlagsahne in einem großen Gefäß ½ Minute mit dem Rührbesen schlagen. Puderzucker, Vanillinzucker und Sahnesteif mischen und in die Sahne einstreuen, alles zusammen steif schlagen.

Zubereitung Torte:

Den Wiener Boden aus der Packung nehmen und auf ein geeignetes Brett als Unterlage geben.

Auf den 1. Biskuitboden die Hälfte der Kirschmasse verteilen, ca. 1/3 der Sahne darauf verteilen, den 2. Biskuitboden darauf legen und gut andrücken. Nun auf den 2. Boden die übrige Kirschmasse verteilen, dann die Hälfte der Schlagsahne darauf geben, den 3. Biskuitboden darauf legen und erneut andrücken.

Mit der restlichen Schlagsahne als Abschluss auf dem Boden gerade (ggf. bergartig) sowie den Tortenrand bestreichen.

Als Garnierung mit den Schokoraspeln bestreuen.

Die Torte nur noch in den Kühlschrank stellen, sie ist nach kurzer Kühlzeit bereits fertig.

Gutes Gelingen, schmeckt vorzüglich.