



SCHWARZWÄLDER KIRSCHTORTE



QimiQ VORTEILE

- Dekorrahm bleibt länger in Form
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Keine zusätzliche Gelatine notwendig



25



mittel

ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 CM Ø

6	Ei(er)
180 g	Zucker
1 Pkg.	Vanillezucker
1 Prise(n)	Salz
40 g	Stärke, z.B. Maizena
100 g	Weissmehl
40 g	Kakaopulver
30 ml	Sonnenblumenöl
	Butter, für die Form
250 g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
160 g	Zucker
2 Pkg.	Vanillezucker
600 ml	Vollrahm, geschlagen
350 g	Kirschkompott, abgetropft
150 g	Schokoladeflocken
1 Glas	Kirschkompott, abgetropft, zum Dekorieren

ZUBEREITUNG

1. Schokolade-Tortenboden laut Rezept zubereiten.
2. Eier, Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren.
3. Stärke, Mehl und Kakao gemeinsam in die Eiermasse sieben.
4. Zum Schluss das Öl begeben.
5. In eine befettete Tortenform füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 30-35 Minuten backen.
6. QimiQ glatt rühren. Zucker und Vanillezucker dazumischen. Geschlagenen Rahm unterheben.
7. Tortenboden in 3 Lagen schneiden. Unteren Boden mit Dekorrahm bestreichen und die Hälfte der Kirschfüllung darauf verteilen.
8. Zweiten Tortenboden darauflegen und mit der Hälfte dem Dekorrahm bestreichen. Die restliche Kirschfüllung darauf verteilen.
9. Dritten Tortenboden darauflegen und leicht andrücken. Torte mit der restlichen Creme rundherum bestreichen und mit Schokoladeflocken und Kirschen dekorieren.
10. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
11. Creme kann mit dem Mark einer Vanilleschote verfeinert werden.