



SCHWARZWÄLDER KIRSCHTORTE



QimiQ VORTEILE

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



25



mittel

ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 CM Ø

FÜR DEN SCHOKOLADE-TORTENBODEN

6	Ei(er)
180 g	Zucker
1 Pkg.	Vanillezucker
1 Prise(n)	Salz
40 g	Maisstärke
100 g	Mehl
40 g	Kakaopulver
30 ml	Sonnenblumenöl
	Butter, für die Form

FÜR DIE CREME

250 g	QimiQ Classic, ungekühlt
160 g	Zucker
2 Pkg.	Vanillezucker
600 ml	Schlagobers 36 % Fett, geschlagen
350 g	Kirschkompott, abgetropft
150 g	Schokoladeflocken
1 Glas	Kirschkompott, abgetropft, zum Dekorieren

ZUBEREITUNG

1. Für den Schokolade-Tortenboden: Backofen auf 170 °C (Umluft) vorheizen.
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. Für die Creme: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Zucker und Vanillezucker dazumischen. Geschlagenes Schlagobers unterheben.
7. Tortenboden in 3 Lagen schneiden. Unteren Boden mit 1/3 der Creme bestreichen und die Hälfte der Kirschen darauf verteilen.
8. Zweiten Tortenboden darauflegen und einen weiteren Teil der Creme darauf verteilen. Die restlichen Kirschen 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. **Tipp:** Creme kann mit dem Mark einer Vanilleschote verfeinert werden.