

# Schwarzwälder-Torte

---

## Zutaten

- 6 Eier
- 10 EL Wasser
- 220g Zucker
- 300g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 2 EL Kakao
- 1 Glas Schattenmorellen
- ¼ Liter Kirschsafte
- 60g Zucker
- 30g Speisestärke
- 4 EL Kirschwasser
- 3 Becher Schlagsahne
- Schokoraspel

## Zubereitung

- Eigelb mit Wasser und Zucker schaumig rühren
- Mehl mit Backpulver und Kakao mischen und unterrühren
- Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unterheben
- Teig in Kuchenform geben und im Ofen backen
- Den abgekühlten Teig in drei Teile schneiden und alle mit Kirschwasser beträufeln
- Kirschsafte in Topf aufkochen und mit Speisestärke eindicken
- Danach fast alle Kirschen dazugeben und abkühlen lassen
- Währenddessen Schlagsahne mit dem Zucker steif schlagen
- Danach die Torte in folgender Reihenfolge schichten: Boden, Kirschcreme, Sahne, Boden, Sahne, Boden
- Restliche Schlagsahne über den gesamten Kuchen (auch den Seiten) verteilen
- Mit Schokoraspeln verzieren und mit restl. Kirschen garnieren

Backofen 180 Grad ca. 25 Minuten