



Schwazwälder-Kirschtorte

Zubereitung mit Angaben der Zutaten:

Sauerkirschen müssen zuerst abtropfen. Den Saft nicht wegschütten. Zur Kennzeichnung der Tortenstücke ca. 24 Kirschen beiseite legen. Sauerkirschen mit Mondamin kalt anrühren, auf dem Herd kurz aufkochen lassen und umrühren, einen Teil des Kirschsafte hinzugeben. Jetzt ca. 3 Esslöffel Kirschwasser beimengen und umrühren. Vom Herd nehmen und den ersten Boden mit Kirschen damit belegen. Sahne steif schlagen und auf den Kirschen gleichmässig verteilen. Den zweiten Boden auflegen und eine weitere Schicht Sahne auf dem Boden verteilen. Jetzt den letzten Boden aufsetzen und eine weitere steife Sahne auf dem Boden verteilen. Den Rest der Sahne aussen gleichmässig aufbringen. Am Ende, mit einer Spritzpistole kleine Häubchen (jeweils pro Stück) aufsetzen und die beiseite gelegten Kirschen darauf setzen. Die Blockschokolade raspeln und gleichmässig verteilen, oben und auch aussen. Im Kühlschrank bis zur Verzehrung kühl stellen.

Zutaten (nur die Torte, ohne die Böden:

- **1 kg Sauerkirschen (bei uns ein 1,5 Liter Glas)**
- **2 Esslöffel Mondamin**
- **3 Esslöffel Kirschwasser**
- **4 - 5 Becher Sahne**
- **5 Sahnesteif**
- **5 Vanillezucker**
- **Blockschokolade**

Aufwand:

*Herstellzeit der Torte ca. 1 Stunde
Backzeit entfällt, da der Boden (ein dunkler), gekauft werden sollte, damit verkürzt
man die Herstellzeit beträchtlich
Immer kühl stellen*

Kosten (geschätzt):

- *ca. 25 Euro*

***Wir wünschen „Gutes Gelingen beim Backen und
anschließend einen Guten Appetit bei der Verköstigung“***