

# Rezept Kirschtorte

# Schwarzwälder

Zu zahlreichen Anlässen überlegt man immer wieder, was man seinen Gästen zum Kaffee an Gebäck anbieten kann. Wer es sich einfach macht der holt den Kuchen schon fertig im Kaufhaus oder in der Konditorei.

Jedoch ist der Kuchen aus der Konditorei zwar gut aber auch relativ teuer und der aus der Tiefkühltruhe billiger aber geschmacklich nicht so toll. Ein selbstgebackener Kuchen schmeckt immer noch am besten und ist auch nicht teuer.

Eine Schwarzwälder Kirschtorte kommt immer gut bei Gästen an und ist auch nicht schwer selber zu machen. In meinem eigenen Backbuch habe ich ein Rezept einer Schwarzwälder Kirschtorte, das mir meine Mutter aus ihren eigenen Rezepten verraten hat.

## **Zutaten:**

### **Teig:**

150 g Butter  
6 Eier  
130 g Zucker  
115 g gemahlene Mandeln  
1,5 Päckchen Vanillezucker  
150g Mehl  
3 Messerspitzen Backpulver  
150g geriebene Zartbitterschokolade

### **Für die Füllung:**

1 Glas Kirschen  
1 tb geriebene Schokolade

750 ml Schlagsahne  
300 g Kirschmarmelade  
12 tb Kirschwasser

### **Zubereitung:**

Die Butter mit dem Zucker, Vanillezucker und den Eiern schaumig schlagen. Anschliessend die Schokolade und die Mandeln dazu geben und verrühren. Das gesiebte Mehl mit dem Backpulver vermischen und ebenfalls in den Teig geben und vorsichtig zu einem glatten Teig umrühren.

Den fertigen Teig in eine gefettete Springform geben und ca. 60 Minuten bei 150 Grad backen.

Den fertigen Boden nach dem Erkalten 2 mal aufschneiden, so dass 3 Böden entstehen. Nun die Sahne mit etwas Kirschwasser aufschlagen. Die Tortenböden mit Kirschwasser betäufeln danach Kirschmarmelade, Kirschen und Schlagsahne darauf geben und die Böden wieder zusammensetzen.

Nun den Rand der Torte und die Oberfläche mit Schlagsahne bestreichen. Zuletzt noch die geriebene Schokolade darüber streuen und mit einigen Kirschen verzieren. Fertig und guten Appetit.

[zurück zu den Tortenrezepten](#)