



S' KUNSCHDE SCHWAKITO

EIN KLASSIKER AUS DEM SCHWARZWALD

DAS BRAUCHT MAN:

(FÜR DEN BODEN)

- ✓ 140 g Zartbitterkuvertüre
- ✓ 75 g Butter
- ✓ 6 Eier
- ✓ 180 g Zucker
- ✓ 100 g Mehl
- ✓ 50 g Speisestärke
- ✓ 2 TL Backpulver



(FÜR DIE FÜLLUNG)

- ✓ 2 große Gläser eingelegte Sauerkirschen (davon 800 g Kirschen und 500 ml Kirschsafte)
- ✓ 10 EL Speisestärke
- ✓ 2 EL Zucker
- ✓ 250 ml „Einer vun's Kunschde“ Kirschwasser
- ✓ 800 ml Sahne
- ✓ 3 P. Vanillezucker
- ✓ 4 P. Sahnesteif
- ✓ 12 Kirschen für die Deko
- ✓ Schokoraspel

UND SO GEHT'S:

BODEN:

Den Backofen auf 155°C Umluft vorheizen.

Die Kuvertüre zusammen mit der Butter im Wasserbad schmelzen. Währenddessen das Eiweiß zu Eischnee schlagen. Danach das abgetrennte Eigelb zusammen mit dem Zucker schaumig schlagen. Die geschmolzene Kuvertüre-Butter-Mischung unterrühren. Danach den Eischnee zugeben. Das Mehl, die Stärke und das Backpulver drüber sieben und alles locker unterziehen.

Eine Springform einfetten, den Teig einfüllen und für 45 Minuten im vorgeheizten Backofen backen.

FÜLLUNG:

Den abgekühlten Boden zwei Mal teilen. Die Sauerkirschen vom Saft trennen. Dabei unbedingt den Saft auffangen.

350 ml Kirschsafte aufkochen lassen. Die restlichen 150 ml mit Speisestärke und Zucker mischen, langsam unterrühren und ebenfalls aufkochen lassen. 100 ml „Einer

vun's Kunschde“ Kirschwasser und die Kirschen (bis auf 12 Stück) hinzugeben, umrühren und abkühlen lassen.

Um den 1. Boden einen Tortenring legen. Den Boden mit ca. 50 ml Kirschwasser bepinseln. Die Schwarzwälder Kirschtorte bekommt durch das Kirschwasser sein besonders feines Aroma ☺. Die Hälfte der Kirschmasse auf dem Boden verteilen. Danach die Sahne zusammen mit dem Vanillezucker und dem Sahnesteif steif schlagen. Etwa $\frac{1}{4}$ der Sahnemasse auf dem 1. Boden verteilen. Den Vorgang mit dem 2. Boden wiederholen. Nun kommt der dritte Boden auf die Torte. Diesen ebenfalls mit ca. 50 ml Kirschwasser bepinseln. Die Torte rundherum mit der Sahnemasse verkleiden. Auf den Deckel der Torte mit der Spritze 12 Sahnesterne anbringen (pro Kuchenstück einen). Auf jeden Stern eine Kirsche setzen. Anschließend die Torte mit Schokoraspel ummanteln. Fertig ist die Schwarzwälder Kirschtorte nach s'Kunschde Art. Einfach ein Gedicht ☺.

VIEL SPASS BEIM BACKEN UND GENIESSEN.

IHRE DESTILLERIE WALTER