



Schwarzwälder Kirschtorte

Die berühmteste deutsche Torte, über deren Herkunft und Geschichte aber gerätselt wird. Wer sich besser dokumentieren möchte, findet einen interessanten Artikel bei Wikipedia

(https://de.wikipedia.org/wiki/Schwarzwa%C3%A4lder_Kirschtorte).



Zutaten

Für das **Biskuit**:

- 80 g Zucker
- 4 Eigelbe
- 2 EL heißes Wasser
- 4 Eiweiße
- 1 Prise Salz
- 3 EL Zucker
- 80 g Mehl (auch glutenfrei)
- 3 EL Kakaopulver
- ½ TL Backpulver

Für die Füllung:

- 3 dl Sahne
- 2 EL Zucker
- 1 Tüte **Sahnesteif**
- 350 g **Weichselkirschen entsteint**, abgetropft (aus dem Glas)
- 6 EL **Schokoladespäne**



Zubereitung:

Den Boden einer **Springform** (etwa 24 cm Durchmesser) mit Backpapier belegen, den Rand einfetten.

Zucker, Eigelbe und heißes Wasser etwa 5 Minuten mit einem Rührgerät rühren, bis die Masse heller ist.

Eiweiße mit dem Salz steif schlagen, die Hälfte des Zuckers begeben, weiterschlagen, bis der Eischnee glänzt, Rest begeben, kurz weiterschlagen.

Mehl, Kakao und Backpulver mischen, **lagenweise** mit dem Eischnee auf die Masse geben, mit dem **Gummischaber** sorgfältig darunterziehen. Teig sofort in die vorbereitete Form füllen, glatt streichen.

Etwa 20 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens backen. Heraus nehmen, etwas abkühlen. Torte sorgfältig mit einer Messerspitze vom Formenrand lösen, Rand entfernen, Biskuit auf ein Gitter stürzen, Boden und Backpapier entfernen, auskühlen, quer halbieren.

In der Zwischenzeit die Sahne mit dem Zucker und dem Sahnesteif steif schlagen.

Fertigstellen:

Biskuitboden auf eine Tortenplatte legen, 1/3 der Sahne und 3/4 der Kirschen darauf verteilen. Biskuitdeckel darauflegen, Torte mit der restlichen Sahne überziehen, mit den Schokoladespänen und den restlichen Kirschen verzieren.

Tipp:

Schmeckt frisch am besten.

Glossario:

Biskuit, -s, das/der: pan di spagna

Sahnesteif: stabilizzatore per panna

Weichselkirsche, -n, die: visciola, per la ricetta quelle sciroppate

entsteint: snocciolato

Schokoladespäne: scaglie di cioccolato

Springform, en, die: teglia con fondo staccabile

lagenweise: a strati

Gummischaber, -, der: spatola in silicone