

SCHWARZWÄLDERTORTE

BISKUIT

- Zutaten**
- 125g Butter
 - 100g Zucker
 - 6 Eigelbe
 - 125 - 150g dunkle Schokolade
 - 2 Esslöffel heisses Wasser
 - 6 Eiweisse
 - 1 Prise Salz
 - 2 Esslöffel Zucker
 - 150 g Mehl
 - je 2 Esslöffel Schokoladen-/ Kakaopulver

Backform Springform von 24cm Durchmesser

Backen ca. 20 – 30 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens.

So geht's **1. Form vorbereiten**
- einfetten und Boden mit Backpapier belegen

2. Teig

- Butter in Schüssel weich rühren → bis Spitzchen sich bilden
- Zucker, Eigelbe und 2 EL heisses Wasser → rühren bis Masse hell und geschmeidig ist

3. Schokolade schmelzen

Schokolade in Schüssel → heisses Wasser hinein → warten bis Schoggi flüssig wird → Wasser vorsichtig weggleeren → unter Teig ziehen

4. Teig fertig zubereiten

- Eiweiss, Salz und Zucker (dosiert beifügen) steifschlagen → bis Eischnee glänzt
- Mehl mit Schoggipulver sieben → lagenweise mischen mit Eischnee und Schoggimasse → mit Gummischaber → vorsichtig!
- Teig in Form geben, klopfen (Luftblättern) und backen

5. Auskühlen

- Formenrand entfernen und auf Gitter auskühlen lassen
- Mit langem Messer quer halbieren (drei Teile)
- Ein Teil auf die Tortenplatte...



SCHWARZWÄLDERTORTE

FAST FERTIG...

- Zutaten**
- 4 dl Rahm (ev. Rahmhalter)
 - Vanillezucker
 - 1 Dose Weichselkirschen
 - Johannisbeergelee
 - 200g dunkle Schokolade (Flocken)
 - Kirschwasser

- **Weichselkirschen** in Kirschwasser einlegen
- Tortenboden mit ca. 1 dl **Kirschwasser** tränken
- ca. 2 EL **Johannisbeergelee** darauf streichen
- schöne Schicht geschlagener **Rahm** (ev. mit Rahmhalter) darauf verteilen
- **Weichselkirschen** verteilen
- Mittlerer Boden drauf legen
- je nach Geschmack mittlerer Boden ebenfalls mit Kirschwasser und Johannisbeergelee anreichern
- ...
- mit dem restlichen **Rahm** Torte überziehen
- **Schokospäne** über Torte und Rand streuen
- Garnieren nach belieben
- Torte mindestens 1 Stunde **kühlstellen** und durchziehen lassen

Quelle: Betty Bossi Kuchen, Cakes & Torten und Rezept aus der Bäuerinnenschule Kloster Fahr

