

Schwarzwälder – Kirsch – Herz

Nicht nur zum Valentinstag eine köstliche Idee! Ein beliebter Klassiker formschön zubereitet!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei



Für den Biskuit:

5 Eier (Gr. L), getrennt*
100g Puderzucker
1 P. Vanillezucker
100g helle glutenfreie Mehlmischung
40g Kakao
1/2 P. Backpulver

Für Füllung und Dekoration:

5 EL Kirschsaft zum Beträufeln
 $\frac{1}{4}$ L Kirschsaft
1 EL Speisestärke
500g Sauerkirschen abgetropft
700ml Sahne
3 P. Sahnesteif
3 EL Puderzucker
2 EL Kirschwasser nach Geschmack
100g geraspelte Schokolade

1. Am Vortag den Biskuit herstellen. Das Eiweiß mit der Hälfte des Puderzuckers fest aufschlagen. Eidotter mit dem restlichen Puderzucker und dem Vanillezucker schaumig rühren.

2. Mehl, Kakao und Backpulver auf die Eidottermasse sieben, aber noch nicht verrühren. Steif geschlagene Eiweißmasse ebenfalls zugeben. Nun alles vorsichtig mit dem Schneebesen verrühren und in eine gefettete Herzform streichen.

3. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 30 Minuten backen. Den fertigen Biskuit aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.



4. Die Kirschen abtropfen lassen und den Kirschsaft auffangen. Zur Dekoration zwölf Kirschen beiseitelegen.

5. Den Biskuit zweimal waagerecht teilen. Den unteren Biskuit auf eine Tortenplatte legen und mit 2 EL Kirschsaft sowie Kirschwasser nach Geschmack beträufeln.

6. $\frac{1}{4}$ L Kirschsaft mit Speisestärke verrühren und unter Rühren einmal aufkochen lassen. Die größere Kirschmenge untermischen. Auf den unteren Tortenboden verteilen.

7. Die Sahne mit Puderzucker und Sahnesteif fest aufschlagen. Auf den Kirschbelag eine dünne Schicht Sahne streichen. Den mittleren Tortenboden aufliegen und mit 3 EL Kirschsaft beträufeln. Eine Schicht Sahne auf den mittleren Tortenboden streichen und den oberen Tortenboden aufliegen.



8. Etwas Sahne in eine Tortenspritze füllen. Mit der restlichen Sahne die Torte komplett bestreichen. 12 Sahnetuffs auf die Torte spritzen und mit Kirschen belegen. Am Rand entlang Schokoraspel anbringen und Schokoraspel in Herzform auf die Torte geben.

*Werden kleinere Hühnereier verwendet, 2 – 3 Esslöffel Wasser zur Eidottermasse geben und den Biskuit nach Rezept

herstellen.

Tipp: Dieses Rezept eignet sich auch für eine Springform (26cm Durchmesser) als klassische Schwarzwälder Torte.



