

# Schwarzwälder Torte von Livia Hefti

Mengen für 10 Personen

OG Nani Rezept!

1.0 Stück Tortenboden (dunkel)	
5.0 dl Vollrahm	
100 g saure Kirschen	Sauerkirschen, auf keinen Fall Chemie Kirschen
30 g Zucker	Nach ermessen in den Sirup packen
130 g Schokosplitter	
10 g Schlagrahmfestiger	1-2 Pack pro 5dl
10 g Vanillezucker (8g)	

1. Saft der Kirschen in einer Pfanne mit 2EL Zucker einkochen, bis er eindickt. Nach Ermessen mehr Zucker dazugeben
2. Rahm steif schlagen und ca. in der Hälfte den Rahmfestiger und Vanillezucker hinzufügen.
3. Torte wie folgt schichten: Tortenboden - Sirup - Rahm - Kirschen
4. Torte mit Rahm einstreichen und mit Schokoladenspänen eindecken.
5. Mit dem restlichen Rahm und einem Spritzsack kleine Güpfler auf die Torte spritzen und jeweils eine Kirsche darauf platzieren.
6. Optional: Mit Essglitzer bestreuen für fancy Aussehen