

Schwarzwälder Torte von Livia Hefti

Mengen für 45 Personen

OG Nani Rezept!

4.5 Stück Tortenboden (dunkel)	
2.25 Liter Vollrahm	
450 g saure Kirschen	Sauerkirschen, auf keinen Fall Chemie Kirschen
135 g Zucker	Nach ermessen in den Sirup packen
585 g Schokosplitter	
45 g Schlagrahmfestiger	1-2 Pack pro 5dl
45 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