

Schwarzwäldertorte mit selbstgemachtem Tortenboden

von Rana Gilgen

Mengen für 10 Personen

125 g Butter	Biskuitteig (Tortenboden) Die Butter so lange weich rühren, bis sich am Rührgerät oder Schwingbesen steife Spitzchen bilden.
100 g Zucker	
6.0 Stück Eier	Achtung: hier nur das Eigelb verwenden! Zucker und Eigelb beifügen und rühren, bis die Masse sichtbar heller geworden ist.
125 g Schwarze Schokolade	
6 cl Wasser	Die grob zerbröckelte Schokolade im nicht zu heissen Wasserbad schmelzen. Schüssel aus dem Wasserbad nehmen, Schokolade glatt rühren und unter die Masse rühren.
* 1.0 Prise Salz	
0.25 g Backpulver	
15 g Zucker	Hier verwenden wir das Eiweiss! Eiweiss mit Salz und Backpulver steif schlagen, den Zucker kurz mitschlagen, so dass ein geschmeidiger, glänzender Eischnee entsteht.
150 g Mehl	Der Eischnee wird lagenweise mit dem gesiebten Mehl auf die Schokoladenmasse geschichtet. Zum Mischen Schüssel leicht schräg halten, mit dem Gummischaber alles sorgfältig mischen, bis eine gleichmässige luftige Masse entstanden ist. Springformboden exakt mit Blechreinpaper belegen, den Rand einfetten und bemehlen. Bei beschichteten Formen braucht der Rand nur eingefettet zu werden. Die Masse in die Form füllen und bei ca 40 Minuten auf der untersten Rille des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens backen. Das gebackene Biskuit in der Form auf das Tortengitter stellen. Springformrand erst lösen, nachdem man das Biskuit ringsum mit einem Messer gelöst hat. Auskühlen lassen, Biskuit stürzen, Boden abheben und Papier abziehen.
6.0 dl Vollrahm	Füllung:
* 8 g Vanillezucker (8g)	Vollrahm und Vanillezucker steif schlagen. Das Schokoladebiskuit durchschneiden (halbieren).
215 g Sauerkirschen	Die Sauerkirschen auf den Teigboden legen. Die Hälfte des Schlagrahms auf die Sauerkirschen streichen. Zweiter Teigboden auf den Schlagrahm legen. Den restlichen Schlagrahm auf der Torte verteilen.
50 g Schokospitter	Schokoladenspähne auf der ganzen Torte verteilen.

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g

Damit die Schwarzwäldertorte besonders gut schmeckt, sollte man sie einen Tag stehen lassen.