

# Schwarzwälderkirchtorte

## Zutaten (ø 20 cm)

### Schokoteig:

20g Kakao  
40g Zucker  
100g Sahne  
60g Butter  
1 Eier  
70g Zucker  
0,5 Päckchen Vanillezucker  
100g Mehl  
1 gestrichene TL Backpulver

### Kirschkompott:

½ Glas Schattenmorellen  
100ml Kirschsafft  
1 TL Speisestärke  
20g Zucker  
Etwas Vanille

### Sahne-Quark-Creme:

100g Sahne  
100g Quark  
1 EL Zucker  
1 EL Vanillezucker



## Schokoteig:

- 1) Gebt den Kakao mit dem Zucker und der Sahne in einen Kochtopf und kocht alles unter Rühren auf.
- 2) Bereitet aus Butter, Eiern, Zucker, Vanillezucker, Mehl und Backpulver einen Rührteig zu. Dann gebt ihr die Kakao-Sahne-Mischung hinzu und arbeitet sie in den Teig hinein.
- 3) Fettet eine Springform und gebt den Schokoladenteig hinein. Nun kommt der Schokoboden für etwa 45 Minuten bei 180 Grad Umluft in den vorgeheizten Backofen.

- 4) Anschließend lasst ihr den Schokoboden in der Form auskühlen. Dann einmal kurz die Form lösen und erneut festmachen.

#### **Kirschkompott:**

- 5) Nehmt etwa 100ml Kirschsafte aus dem Kirschglas. 1 EL des Saftes abnehmen und mit 1 TL Speisestärke verrühren. 20g Zucker bei mittlerer Hitze in einem Topf schmelzen lassen. Den Kirschsafte mit etwas Vanille hinzugeben. Aufkochen lassen bis der karamellierte Zucker wieder flüssig geworden ist. Stärke unter Rühren hinzugeben. Noch einmal köcheln lassen bis der Kirschsafte andickt. Dann über die Kirschen geben. Die Kirschen gebt ihr nun direkt auf den abgekühlten Schokoladenkuchen in der Form.

#### **Sahne-Quark-Creme:**

- 6) Schlagt die Sahne auf und lasst dabei den Zucker sowie den Vanillezucker hinein rieseln. Zum Schluss den Quark unterheben. Die Sahne-Quark-Schicht streicht ihr als letztes auf die Kirschen.
- 7) Mit ein wenig Kakaopulver berieseln.