

Schoko-Torte mit Kirschen

Zutaten (ø 18cm)

Teig:

35g Kakao
80g Zucker
200g Sahne
120g Butter
2 Eier
140g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
200g Mehl
2 gestrichene TL Backpulver

Kirschen:

½ Glas Kirschen
1 TL Speisestärke
Etwas Wasser
Etwas Vanille

Creme:

100 g Zartbitterkuvertüre
300 ml Sahne
1 TL Sahnesteif
100 g Frischkäse
10g Zucker
1 TL Vanillinzucker

Zuckerstreusel

1) Teig:

Zunächst gebt ihr den Kakao mit dem Zucker und der Sahne in einen Kochtopf und kocht alles gemeinsam unter Rühren auf.

Aus der Butter, den Eiern, dem Zucker, dem Vanillezucker, dem Mehl und dem Backpulver bereitet ihr einen Rührteig zu. Dann wird die Kakao-Sahne-Mischung hinzu gegeben und in den Teig eingearbeitet. Fettet eine Springform und gebt den Schokoladenteig hinein.

Nun kommt der Kuchen für etwa 45 Minuten bei 180 Grad Umluft in den vorgeheizten Backofen.



- 2) Nach dem Backen lasst ihr den Kuchen abkühlen und teilt ihr den Kuchen nach Möglichkeit in 3 Böden. Ihr könnt natürlich auch nur 2 Böden aus dem Schokoteig schneiden.
- 3) Kirschkompott:
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.
- 4) Schoko-Sahne:
Schmelzt die Kuvertüre und rührt 100 ml kalte Sahne sowie den Zucker ein. Die Masse sollte kalt sein. Schlage die restliche Sahne mit Sahnesteif steif. Rührt den Frischkäse unter. Gebt zum Schluss die Schokoladenmasse hinzu. Füllt die Masse in einen Spritzbeutel.
- 5) Legt den ersten Schokoladenboden auf einen Teller und gebt ein wenig Kirschkompott auf den Boden. Dann kleine Tupfen aus Schoko-Sahne auf dem Kirschkompott verteilen. So geht ihr ebenfalls mit den anderen Böden vor.
- 6) Die Torte könnt ihr zum Abschluss noch mit ein wenig Zuckerstreuseln verzieren.