

Schwarzwälder Kirschtorte

Teig:	100 g	Butter oder Margarine
	100 g	Zucker
	1 Päckchen	Vanillezucker
	4	Eier
	75 g	abgezogene gemahlene Mandeln
	100 g	geriebene Schokolade
	50 g	Mehl
	50 g	Mondamin
	2 gestr. Teel.	Backpulver
Füllung:	6-7 Eßl.	Kirschwasser
	200 g	Kirschkonfitüre
	Oder 500 g	Sauerkirschen
	1-2 l	Sahne



Zum Garnieren: Schokolade und Kirschen

Butter oder Margarine schaumig rühren und löffelweise Zucker und Vanillezucker dazugeben. Nacheinander die Eier darunterrühren. Danach die Mandeln und Schokolade hinzufügen. Mehl, Mondamin und Backpulver mischen, darübersieben und unter die Schaummasse rühren. Den Teig in eine gefettete Springform (24 cm Durchmesser) füllen und backen.

Die Torte nach dem Erkalten zweimal durchschneiden. Die untere Tortenplatte mit Kirschwasser beträufeln und mit Konfitüre bestreichen oder mit entsteinten Kirschen belegen und etwas geschlagene Sahne darauf verteilen. Die zweite Platte darauf legen, mit Kirschwasser beträufeln und wie die erste belegen.



wünscht guten Appetit!

