



Schwarzwälder-Kirsch

Torte

Zutaten:

für den Teig:

250 g Weizenmehl glatt
150 g Kristallzucker
250 ml Wasser
90 ml Sonnenblumenöl
30 g Kakaopulver

für die Füllung:

200 g Ribiselmarmelade
50 ml Wasser
40 g Kristallzucker
20 g Maisstärke
200 g (Sauer-)Kirschen
300 ml Schlagcreme vegan
125 g Schokoraspeln/-flocken

Gewürze: Backpulver (14 g),
Salz

Rührteig herstellen:

1. Trockene Zutaten mit den flüssigen vermengen.
2. In eine vorbereitete Tortenform (Ø 20 cm) füllen.
Die Torte bei 180 °C Heißluft für ca. 35 Minuten backen.
3. Torte kurz überkühlen lassen, stürzen, das Papier abziehen und vollständig auskühlen lassen.

Füllung zubereiten:

1. Wasser (50 ml), Kristallzucker (40 g) und Maisstärke (20 g) in einem Topf glatt rühren.
2. 12 (Sauer-)Kirschen (200 g) für die Garnitur zur Seite legen. Die restlichen in den Topf dazugeben.
3. Unter Rühren aufkochen, bis die Masse eindickt.
4. Abkühlen lassen.

Torte fertigstellen:

1. Die Torte im Anschluss in der Mitte durchschneiden. Einen Tortenring um den unteren Boden schließen und mit einer dünnen Schicht Ribiselmarmelade (200 g) bestreichen. (Sauer-)Kirschen darauf verteilen. Mit der Hälfte der aufgeschlagenen Schlagcreme vegan (300 ml) bestreichen und oberen Tortenboden aufsetzen. Tortenring vorsichtig lösen und die Torte mit Schokoraspeln (125 g), Sahnetupfen und Kirschen dekorieren.