



Schwarzbrot-Torte

Schwarzwälder Kirschtorte mit Schwarzbrot. Schnell gemacht.

Zutaten:

Für den Teig:

200g Roggenvollkornbrot (Schwarzbrot)

150g gemahlene Mandeln

6 Eier

200g Zucker

1 Teelöffel Backpulver

1 Eßlöffel Mehl

2 Eßlöffel Kirschwasser oder Rum

Für die Füllung:

400g Sahne

25g Zucker

400g entsteinte Sauerkirschen (frisch oder aus dem Glas)

Butter für die Form

Zubereitung

Schwarzbrot würfeln und in einer Pfanne gleichmäßig von allen Seiten rösten.

Eier trennen. Die Eigelbe schaumig schlagen, Zucker einrieseln lassen. Backpulver und Mehl mischen, mit Brotwürfeln, Mandeln und Kirschwasser unter die Eigelbcreme heben.

Eiweiß zu einem steifen Eischnee schlagen und unter den Teig heben. 26cm Springform gut ausfetten, Teig einfüllen.

Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) für 40 Minuten backen. Fertigen Kuchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Den Kuchen in zwei Böden schneiden.

Sahnen mit Zucker sehr steif schlagen. 2 Eßlöffel Sahne auf dem unteren Boden verstreichen, Abgetropfte Kirschen auf der Sahne auslegen, einige Kirschen zum Verzieren zurückbehalten.

Zweiten Boden auflegen und den Kuchen mit zwei Dritteln der Sahne überziehen. Mit der restlichen Sahne die Torte verzieren, mit dem Spritzbeutel Tuffs auf den Rand setzen und jeden Tuff mit einer Kirsche krönen.

Kuchen kalt stellen und möglichst bald servieren. Die Sahne kann zerlaufen wenn der Kuchen warm wird.