

Rezept: Schwarzwälder Kirschtorte

Liebe Kinder, bitte bereitet das Rezept zur Sicherheit nur unter Aufsicht eines Erwachsenen zu und fragt vor der Zubereitung, ob ihr eine Allergie gegen eine Zutat habt und es zubereiten dürft!

Aus der Buchreihe „Elfi und Zwölfi 2 mutige Elfen auf Reisen“
von Runa Birk ∞ Band 2: „Das Abenteuer in der Wildtierstation im
Schwarzwald und der Ausflug in das Land der Wichtel“

Homepage: <https://elfenaufreisen.de>

Bilder und Textbearbeitung: Sonja M. Petersen über

Mindverse: <https://ai.mind-verse.de>

Stand: 09.12.2024



Zutaten:

4 Eier
200 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
100 g Mehl
100 g Speisestärke
1 TL Backpulver
30 g Kakaopulver
1 Glas Sauerkirschen (ca. 350 g)
500 ml Schlagsahne
2 Päckchen Sahnesteif
2 Päckchen Vanillezucker
50 g Schokoladenraspeln
Ein bisschen Butter und Mehl für die Backform



Küchenutensilien:

Rührschüssel
Handmixer oder Schneebesen
Backform (Durchmesser ca. 26 cm)
Sieb
Messer
Schneidebrett
Tortenplatte

Zubereitung:

1. Vorbereitung:

Heize den Backofen auf 180°C (Ober-/Unterhitze) vor. Fette die Backform mit Butter ein und bestäube sie leicht mit Mehl.

2. Teig zubereiten:

Trenne die Eier und schlage das Eiweiß in einer Schüssel mit einem Handmixer steif. In einer anderen Schüssel das Eigelb mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Das Mehl, die Speisestärke, das Backpulver und den Kakao mischen und vorsichtig unter die Eigelb-Zucker-Mischung heben. Zum Schluss das steife Eiweiß unterheben, bis alles gut vermischt ist.

3. Backen:

Fülle den Teig in die vorbereitete Backform und backe ihn für etwa 25-30 Minuten im vorgeheizten Ofen. Lass den Kuchen nach dem Backen gut abkühlen.

4. Kirschen vorbereiten:

Gieße die Sauerkirschen durch ein Sieb und fange den Saft auf. Stelle ein paar Kirschen für die Dekoration zur Seite.

5. Sahne schlagen:

Schlage die Schlagsahne mit dem Sahnesteif und dem Vanillezucker steif.

6. Kuchen schneiden:

Schneide den abgekühlten Kuchen vorsichtig in drei gleich dicke Böden.

7. Torte zusammenbauen:

Lege den ersten Boden auf eine Tortenplatte. Verteile die Hälfte der Kirschen darauf und bestreiche sie mit einer Schicht Sahne.

Lege den zweiten Boden darauf und wiederhole den Vorgang mit den restlichen Kirschen und einer weiteren Schicht Sahne.

Lege den dritten Boden obenauf und bestreiche die gesamte Torte mit der restlichen Sahne.

8. Dekoration:

Dekoriere die Torte mit den Schokoladenraspeln und den beiseitegestellten Kirschen.

9. Kühlen:

Stelle die Torte für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank, damit sie schön fest wird.

Nur als Information zur Vollständigkeit im Vergleich zum klassischen Rezept für Erwachsene (es wurde hier weggelassen): Im Bearbeitungsschritt sechs könnten bei Bedarf 3 EL Kirschwasser auf die Böden geträufelt werden.

Viel elfenfreundlichen Spaß bei der Zubereitung wünschen euch



Elfi und Zwölfi

Dies ist nur
ein mögliches
Rezept!

Es gibt
noch viel
mehr
Rezepte!

