

## Schwarzwälder Kirschtorte – zum Träumen fein!



Die Schwarzwälder Kirschtorte hat sich seit den 1930er Jahren zuerst vor allem in Deutschland verbreitet. Heute gilt sie als die klassische deutsche Torte schlechthin und ist auf der ganzen Welt bekannt.

Abgesehen von der einen Theorie der Herkunft aus dem Schwarzwald existieren drei alternative Theorien zur Herkunft des Namens: Der schwarze Schokoladenraspel-Belag könnte beispielsweise zu dem Namen geführt haben, weil der an einen dunklen Wald wie den Schwarzwald erinnert. Es könnte aber auch das für die Torte verwendete Kirschwasser zum Namen geführt haben, da dieses vor allem im Schwarzwald hergestellt wird. Dann gibt es noch den möglichen Vorgänger „Schwarzwaldtorte“, der aber vermutlich aus der Schweiz stammt.

### Zutaten für 1 Torte (ca. 12 Stk.):

- 100 g Butter (VARIANTE: Margarine)
- 100 g Zucker
- 1 Päckli Vanillezucker
- 4 Eier
- 75 g Mandeln, gemahlen
- 100 g Schokolade, gerieben
- 100 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 4 – 8 EL Kirsch (nach Belieben auch mehr)
- 1 Glas Sauerkirschen
- 5 dl Vollrahm, steif geschlagen und gesüsst



## So wird es gemacht:

*(Vorbereitung ca. 35 Min. / kühlstellen ca. 3 Std. / backen ca. 30 Min.)*

1. Die Zutaten aus der ersten Kollonne zu einem Rührteig zusammenfügen und in eine gut bebutterte Springform geben.
2. Nun im auf 170°C vorgeheizten Ofen ca. 30 Minuten backen, anschliessend auf einem Gitter auskühlen lassen.
3. Um daraus zwei Böden zu erhalten, nach dem Erkalten einmal durchschneiden.
4. Den ersten Boden nach Belieben mit Kirsch tränken und mit den abgetropften Kirschen belegen.
5. Die Hälfte des Schlagrahms darauf verteilen, anschliessend den zweiten Boden darauf setzen und ebenfalls mit Kirsch tränken.
6. Zum Schluss die Torte mit den restlichen Kirschen und Schlagrahm verzieren. Dazu eignet sich sehr gut grob geriebene Schokolade.



## Übrigens:

Für das Familienfest mit Kindern, kann der Kirsch auch weggelassen werden. Will man nicht ganz so eine hohe Torte, kann man auch gut die Hälfte des Teigrezeptes nehmen.

## Die Weinkellerei Rahm empfiehlt:

**Strohwein**, Blanc de Noir Trasadigen AOC: Der Strohwein besticht durch intensive Noten von hellen und roten Früchten (Quitten, Birnen, Erdbeeren, Himbeeren). Die Intensität setzt sich auf der Zunge fort und überrascht durch lang anhaltende Präsenz im Gaumen mit erfrischem Säurespiel. Ein herrlich süsser Dessert-Wein für puren Genuss. Bestellen können Sie ihn direkt [hier](#). Er ist aber auch erhältlich im Wein- und Getränkehandel.

**„En Guete“ wünscht Ihnen Doris**