

## Schwarzwälderkirschtorte

### Zutaten

#### Weichselfarce:

250 g	Fruchtsaft
30 g	Kristallzucker
40 g	Weizenpuder
250 g	Dunstsauerkirsche

#### Kirschobers:

250 g	Schlagobers
30 g	Staubzucker
2 cl	Kirschnaps
2	Blatt Gelatine

#### Schokoladenobers:

300 g	Schlagobers
240 g	Dunkle Schokolade (flüssig)
20 g	Staubzucker
20 g	Rum

#### Weiteres:

Zimt
Zitrone

Man braucht einmal Mürbteigoden, eine Wiener Masse (hell) und zweimal Wiener Masse (dunkel).

### Arbeitsbeschreibung

#### Vorbereitung für die Torte:

1. Mürbteig mit flüssiger Schokolade dünn bestreichen und die Zutaten herrichten.

#### Herstellung der Weichselfarce:

2. Dunstsauerkirschen abtropfen lassen.
3. 2/3 von den 250g Fruchtsaft zusammen mit Kristallzucker, Zimt und Zitronen aufkochen.
4. Das restliche 1/3 mit Weizenpuder einen Ansatz herstellen.
5. Wenn das Fruchtsaftgemisch kocht, den Ansatz dazugeben und zu einer Farce abziehen.
6. Zum Schluss die Weichsel unterheben und abkühlen lassen.

#### Einsetzen der Torte:

7. Mürbteig mit Kirsch (Ribiselmarmelade) bestreichen.
8. Dunklen Sandboden aufsetzen.
9. Schicht: Weichselfarce.
10. Hellen Sandboden aufsetzen.
11. Kirschobers kuppelförmig aufstreichen.
12. Dunklen Sandboden aufsetzen.
13. Dünn mit Schokoladenobers einstreichen und rundherum mit einer Sterntülle auf dressieren.
14. Kühl stellen.