



Rezept für echte Schwarzwälder Kirschtorte !

Tortenboden: 4 Eiweiß mit dem Saft von $\frac{1}{4}$ Zitrone (natur) und 2 Eßlöffeln kaltem Wasser schaumig schlagen; 100 g Zucker eßlöffelweise darunterschlagen, so daß fester Schnee entsteht. Sodann 4 Eigelb unter den Schnee rühren und 75 g Mehl, 30 g Speisestärke, 1 gutgehäuften Eßlöffel Kakao und $\frac{1}{2}$ gestrichenen Kaffeelöffel Backpulver daraufsieben. Mit ca. 50 g gemahlener Mandeln oder Haselnußkernen, je einer Prise gemahlener Nelken und Zimt leicht unterheben. Sodann ca. 30 Minuten bei mittlerer Hitze backen.

Füllung: 1 kg frische oder 1-kg-Dose dunkle Sauerkirschen (entsteint) mit 3-4 Eßlöffeln Zucker und $\frac{1}{3}$ l Wasser 5-6 Minuten schwach kochen. Alsdann Saft der Kirschen abgießen und mit 3 gehäuften Eßlöffeln Speisestärke, die zuvor mit Saft oder Wasser angerührt wurde, binden. Kirschen zugeben, streichfähig abkühlen lassen und 2 Likörgläser Kirschwasser einrühren. Sodann Kirschen auf den Tortenboden gleichmäßig streichen. 1 Liter süße Sahne schlagen, 1 Beutel Vanillinzucker, 2 Eßlöffel Zucker und 1 Kaffeelöffel Sahnefestigungsmittel zugeben. Auf die Kirschenlage einen weiteren Boden legen, mit etwas Kirschwasser beträufeln, geschlagene Sahne darauf glattstreichen und wieder 1 Boden und nochmals Sahne gleichmäßig darauf verteilen. Torte außenherum mit Sahne glattstreichen, Stücke mit Tortenteiler oder Bindfaden einteilen. Rosetten darauf, diese mit je $\frac{1}{2}$ von 7 oder 8 zurückbehaltenen Kirschen belegen. Zum Schluß die Torte mit Schoko-Streuseln garnieren.

Gutes Gelingen und guten Appetit wünscht Ihnen Ihre

Pension-Café »Reichenbächle«

Inhaber: I. Jonitz, Telefon (076 53) 18 20
7821 Holzschlag üb. Neustadt/Schw.

223 S 3

HK



Farbphotokarte

Gebr. Metz, Tübingen