

## Schwarzwälder Kindertorte (von Kurt Klingelhöfer):

### Zutaten für den Biskuitteig:

- 6 Eier
- 150 g Zucker
- 100 g Schokoladenpudding zum Kochen (2 Päckchen à 50 g)
- 70 g Mehl (zusammen müssen Schokoladenpuddingpulver und Mehl 170 g ergeben!)
- 1 Bog. Backpapier (zum Bespannen der Springform)
- etwas Butter (zum Fetten des Springformrandes)
- etwas Paniermehl (zum Abstreuen des Springformrandes)
- 1 Glas Sauerkirschen bzw. Schattenmorellen (680 g, 370 g Abtropfgewicht, entsteint und gezuckert)
- 3 EL Gustin bzw. Maisstärke (zum Andicken des Kirschsafte)
- 1 P. Sahnesteif für das Abstreuen der unteren Hälfte des Bodens
- 1 Becher Sahne für die Füllung
- 1 P. Päckchen Vanillezucker für die Füllung
- 1 P. Sahnesteif für die Füllung
- 2 Becher Sahne für die Dekoration
- 2 P. Vanillezucker für die Dekoration
- 2 P. Sahnesteif für die Dekoration
- 1/2 P. Schokoladeraspel (Zartbitter) für die Dekoration

### Zubereitung:

- Geben Sie die Kirschen auf ein Sieb und lassen Sie den Saft in eine Schüssel abtropfen
- Zwischenzeitlich nehmen Sie eine große Schüssel und geben Sie die Eier und den Zucker hinein
- Schlagen Sie beides mit den Rührbesen des Handrührgeräts ca. 15 bis 20 Minuten auf höchster Stufe auf!
- Heizen Sie den Backofen auf 180° Ober-/Unterhitze vor
- Geben Sie den Schokoladenpudding und das Mehl in eine kleine Schüssel und vermischen Sie beides mit einer Gabel
- Nehmen Sie ein Mehlsieb, geben Sie die Puddingpulver/Mehlmischung hinein und sieben Sie alles auf die Eimasse
- Heben Sie das Mehlgemisch mit einem Teller- oder Fingerbesen vorsichtig unter die Eimasse (nicht rühren!)
- Bespannen Sie eine Springform mit Backpapier, fetten Sie den Rand mit Butter und bestreuen Sie ihn mit Semmelbröseln
- Füllen Sie die Teigmasse in die Form, stellen Sie die Form auf einen Rost auf der zweiten Schiene des Backofens von unten
- Backen Sie den Teig 25 Minuten und machen Sie die Stäbchenprobe bis in die Mitte des Teiges
- Lassen Sie den Boden in der Form auskühlen, öffnen Sie die Form und heben Sie sie ab
- Schneiden Sie den Boden einmal mit einem langen Messer waagrecht durch und lagern Sie beide Teile auf einem Rost
- Legen Sie eine Anzahl der Kirschen auf einen kleinen Teller, die der Anzahl der vorgesehenen Kuchenstücke (12-16) entspricht
- Geben Sie 200 ml vom Kirschsafte in einen Topf, fügen Sie die restlichen Kirschen hinzu und kochen Sie alles auf
- Zwischenzeitlich verrühren Sie mit einem Kochlöffel den restlichen (kalten) Kirschsafte vollständig mit der Maisstärke
- Wenn die Kirschen mit dem Saft im Topf kochen ziehen Sie den Topf von der Platte, fügen nach und nach die Stärkeflüssigkeit hinzu und kochen alles noch einmal kurz auf
- Lassen Sie dann die Kirschen etwas abkühlen
- Nehmen Sie das Oberteil des Bodens und legen Sie es kopfüber auf eine ebene Fläche
- Streuen Sie das Bodenoberteil mit einem Päckchen Sahnesteif ab
- Verteilen Sie - von der Mitte beginnend - die Kirschmasse auf den Boden

- Legen Sie den Springformrand über den Boden
- Schlagen Sie einen Becher Sahne mit 1 Päckchen Vanillezucker und 1 Päckchen Sahnesteif
- Verteilen Sie die Sahne - von außen beginnend - auf die Kirschmasse
- Legen Sie die zweite Bodenhälfte mit der geschnittenen Seite nach unten auf die Sahne
- Schlagen Sie jetzt zwei Becher Sahne mit 2 Päckchen Vanillezucker und 2 Päckchen Sahnesteif
- Verteilen Sie etwa die Hälfte der Sahnemasse auf den Boden und heben Sie dann den Ring der Springform ab
- Streuen Sie die Schokoladeraspel auf die Torte und verteilen Sie die beiseite gelegten Kirschen gleichmäßig
- Geben Sie den Rest der Sahne in eine Gebäckspritze und dekorieren Sie damit die Oberseite der Torte
- Schieben Sie die Torte mit zwei Tortenhebern auf eine Glasplatte und verzieren Sie alles mit dem Rest der Sahne (Seitenrand und Oberseite)  
Benutzen Sie dazu einen Teigschaber
- Decken Sie die Torte mit einer Haube ab und stellen Sie sie bis zum Verzehr in den Kühlschrank

Viel Spaß!

**Schwarzwälder Kindertorte (im Vordergrund):**

