



Schwarzwälder-Kirschtorte vom Blech

Zutaten Boden:

200g Pflanzenöl
200g Zucker
5 Eier
3 P. Schokoladenpuddingpulver
1 P. Vanillepuddingpulver
1 P. Backpulver

Blechgröße ca. 42x36 cm

Zutaten Füllung

3 Gl. Sauerkirschen
(Abropfgewicht 350 g)
2 P. Vanillepuddingpulver
4 EL Kirschwasser

600 g Sahne
2 P Sahnesteif
2 TL Vanilleextrakt
3 TL Zucker
3-4 EL Kirschwasser

Zum Dekorieren:

100 g Schokoladenraspeln

Zubereitung Boden:

Backofen auf 200°C Ober-Unterhitze vorheizen.

Öl mit Zucker, Eiern ca. 1 Min. an schlagen, nun das Schokoladenpuddingpulver, Vanillepuddingpulver und Backpulver 10 Minuten miteinander verrühren. Teig auf das Blech streichen. Im vorgeheizten Backofen 15 Minuten backen:

Zubereitung Füllung:

Für die Kirschfüllung etwas Kirschsafft mit dem Vanillepuddingpulver verrühren. Anschließend zusammen mit Kirschen und restlichem Kirschsafft aufkochen. Kirschwasser unterrühren. Kirschmasse auf dem noch heißen Kuchen verteilen. Vollständig auskühlen lassen:

Für die Sahneschicht Sahne mit Sahnesteif, Vanilleextrakt und Zucker aufschlagen, zum Schluss noch kurz das Kirschwasser unterrühren. Auf den Kuchen geben und verteilen. Mit Schokoladenraspeln dekorieren.