

NUSSLOCHER SCHOKO-TORTE

TEIG:

4		Eigelb		}	Zu Schaummasse schlagen, bis zur Schriftprobe
4	Eßl.	Warmes Wasser			
125	g	Zucker			
1	P.	Vanillezucker			
75	g	Mehl		}	vorsichtig unter Teig heben
50	g	Speisestärke			
1/2	Kl.	Backpulver		}	- zu Schnee schlagen und unterheben
4		Eiweiß			

Backform mit Pergament auslegen

Backzeit: 15-20 min

Temperatur: 210 °C

KIRSCHFÜLLUNG:

ca. 500	g	Sauerkirschen, entsteint	}	- mit etwas Wasser aufkochen, abtropfen lassen, ¼ l des Saftes abmessen, ca. 4 Eßl. davon mit anrühren, mit dem ¼ l Saft kurz aufkochen. Die Kirschen unterrühren und kaltstellen.
30	g	Speisestärke		

CREMEFÜLLUNG:

200	g	Frischkäse (Philadelphia)	}	gut verrühren
75	g	Zucker		
1	P.	Vanillezucker	}	Gelatine 10 min quellen lassen, Schokolade in einem Topf mit der Milch bei schwacher Hitze schmelzen lassen. Die Gelatine dazugeben und auflösen. Das Ganze auf Handwärme abkühlen und unter die Frischkäsemasse geben. Weiter bis zum Gelieren herunterkühlen
2	Eßl.	Milch		
2	Eßl.	Rum oder Kirschwasser	}	- steif schlagen und unter die Schkocreme geben
100	g	Zartbitterschokolade		
4	Eßl.	Milch		
4	Blatt	Gelatine		
400	ml	Sahne (=2 Becher)		

Abgekühlten Biskuitteig einmal waagrecht durchschneiden. Einen Tortenring um den unteren Boden stellen und die abgekühlte Kirschmasse gleichmäßig darauf verteilen und glatt streichen. Etwa 2/3 der Schkocreme vorsichtig über den Kirschen verteilen und glatt streichen. Den oberen Teigboden auflegen und die restliche Creme darauf verstreichen.

Die Torte etwa 4 Stunden kalt stellen, damit die Creme ausreichend steif wird. Den Rand der Torte nach dem Entfernen des Tortenrings entweder mit übriger Creme oder mit Sahne glatt streichen.

Die Torte nach Belieben mit Sahne und Belegkirschen verzieren.