Die Speisekarte, Bitte!

TITEL DES REZEPTS: ***SCHWARZWÄLDER KIRSCHTORTE***

PORTIONEN: 8 Personen

ZUTATEN:	
Eier	5
Zucker	180 g
Mehl	120 g
Bitterer Kakao	30 g
Kartoffelstärke	30 g
Schlagsahne	700 g
Aromen	

ZUBEREITUNG:

Schokoladen-Biskuitkuchen
Die Eier mit Zucker und Aromen erhitzen und 10 Minuten in einem Planetenmixer verquirlen.
Mehl, Kakao und Stärke sieben.
Mehl von unten nach oben mischen.
Die Masse in die Butter und Mehlteig geben.
Bei 170/180 ° ca. 30 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und garnieren.

Kuchen vorbereiten
Den Biskuitkuchen in drei Schichten schneiden, die erste Schicht mit Maraschino Bagna oder nach Belieben bestreuen.
Mit einer großzügigen Schicht Schlagsahne füllen.
Einige Kirschen in Sirup mit Ihrer eigenen Aufbewahrungsflüssigkeit anrichten.
Die andere Schicht Biskuitkuchen überlagern und mit der vorherigen Phase weitergehen.
Sobald das Dessert fertig ist, den Kuchen mit Schlagsahne bedecken.
Den Rand mit Schokoladenstückchen bedecken.
Mit Sahne, schwarzen Kirschen und Schokoladenzigaretten in der Mitte garnieren.

Bilal M. und Luca P – TEAM 8