

# Schwarzwälder Kirschtorte (einfach) bei SehrLecker.de



## Die Zutaten:

125 gr Margarine, 125 gr Zucker, 2 Eier, 150 gr Mehl, 125 ml saure Sahne, 0,5 Teelöffel Natron, 1,5 Esslöffel Kakao, 1 großes Glas Sauerkirschen, 1 Päckchen Schokoladenpudding, 2 Becher Schlagsahne, 2 Päckchen Vanillezucker, Bitterschokolade.

## Die Zubereitung:

- aus den Zutaten 1-7 einen Teig bereiten; in eine Springform geben und ca. 15 Minuten backen (am besten Stäbchenprobe)
- Sauerkirschen abtropfen lassen
- von 1/2 Liter aufgefangenen Kirschsafft einen Schokopudding (ohne Zuckerzugabe) laut Packungsbeschreibung kochen
- anschließend die Kirschen unter den Pudding rühren und die Masse auf den noch warmen Boden geben
- Sahne mit Vanillezucker steif schlagen und nach vollständigem Erkalten auf die Pudding-Kirsch-Masse geben
- zum Schluss Bitterschokolade rüberraspeln
- gut durchkühlen