


# Schwarzwälder Herz

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

 bis 60 Min.**Für das Backblech:**Backpapier  
Herzbackrahmen (24 cm)**Rührteig:**180 g weiche Butter oder  
Margarine  
180 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
3 Eier (Größe M)  
100 ml Milch  
180 g Weizenmehl  
3 gestr. TL Dr. Oetker Kakao  
3 gestr. TL Dr. Oetker Original  
Backin  
50 g Dr. Oetker Raspelschokolade  
Zartbitter**Zum Tränken:**

4 EL Kirschwasser

**Füllung:**1 Gl. Sauerkirschen (Abtropfgew.  
350 g)  
2 Pck. Dr. Oetker Dessert-Soße  
Vanille-Geschmack ohne Kochen  
500 g kalte Schlagsahne  
2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif  
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker**Zum Verzieren:**etwa 50 g Dr. Oetker  
Raspelschokolade Zartbitter**1 Vorbereiten:**

Backblech mit Backpapier belegen und Herzbackrahmen daraufstellen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze: etwa 180°C**  
**Heißluft: etwa 160°C****2 Rührteig:**

Butter oder Margarine mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unter Rühren hinzufügen. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Milch unterrühren. Mehl, Kakao und Backin mischen und portionsweise auf mittlerer Stufe unterrühren. Zuletzt Schokoladenraspel unterheben. Teig in den Backrahmen füllen und glatt streichen. Backblech in den Backofen schieben.

**Einschub: unten**  
**Backzeit: etwa 40 Min.**

Backrahmen lösen und entfernen. Kuchen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

**3 Tränken:**

Boden einmal waagrecht durchschneiden und den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen. Beide Böden mit jeweils 2 EL Kirschwasser beträufeln.

**4 Füllung:**

Kirschen auf einem Sieb abtropfen lassen, Flüssigkeit dabei auffangen und 250 ml abmessen, evtl. mit Wasser ergänzen. Einige Kirschen auf Küchenpapier beiseitelegen. Flüssigkeit und Dessertsoßenpulver in eine Rührschüssel geben und mit dem Mixer (Rührstäbe) mind. 1 Min. verrühren. Abgetropfte Kirschen unterrühren. Kirschen auf dem unteren Boden verstreichen, dabei 1 cm Rand frei lassen. Oberen Boden auflegen und leicht andrücken.

**5 Sahne mit Sahnesteif und Vanillin-Zucker steif schlagen. 1/4 der Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø 7 mm) geben und beiseitelegen. Mit der übrigen Sahne den Rand und die Oberfläche einstreichen.**

6 Verzieren:

Die Torte mit Sahnetuffs aus dem Spritzbeutel verzieren. Den Rand mit Raspelschokolade mit Hilfe einer Teigkarte verzieren. Die übrigen Kirschen auflegen, nach Belieben mit Schokoraspeln bestreuen. Torte mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

Tipp aus der Versuchsküche

- Sie können den Boden gut vorbereiten und einfrieren.

