



elternplanet.ch

## Schwarzwäldertorte mit Japonaisböden oder "Die beste Torte der Welt"



Schwarzwäldertorte einmal etwas Anders. Nicht mit braunen Bisquitböden, sondern mit saftigen Japonaisböden.

Aber Achtung: Von dieser Torte wird man süchtig!

### Japonaisböden

5-6 Eiweiss (mit ganz wenig Salz steif schlagen)

150 gr. Haselnüsse

150 gr. Zucker

20 gr. Mehl

Alles sorgfältig mit der Eiweissmasse vermischen.

Mit Backpapier 5-6 Kreise ausschneiden. Am besten nehmt ihr den Boden einer Kuchenspringform, legt das Backpapier drauf und schneidet den Kreis aus.

Wichtig: Ganz gut mit Öl einfetten!

Mit einem Löffeln die Haselnuss/Eiweissmasse aufs Backpapier geben. Mit einem Gummischaber oder einem Messer sorgfältig verstreichen. Der Boden sollte nicht zu dick sein, aber auch keine "Löcher haben". Das Backpapier sollte von der Masse gut verdeckt sein.

Die Böden dann im vorgeheizten Ofen, bei 180 Grad ca. 6 Minuten backen.

Den Boden dann aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen und dann auf ein anderes, sauberes Backpapier stürzen und das gebrauchte Papier wegnehmen.

## Schokoladenmasse

ca. 150-200 gr. dunkle Schokolade im Wasserbad schmelzen. Dazu nimmt man ca. 1 dl heisses Wasser, gibt 2-3 EL Nescafé (normales Kaffeepulver) dazu und gibt das alles zur Schokolade dazu. Langsam erhitzen und mit einem Schwingbesen rühren, bis der Schoggi flüssig ist.

Die flüssige Schokolade auf die verschiedenen Japonaisböden verteilen und mit einem Messer glatt streichen. Nicht zu viel Schokolade nehmen, der Boden darf ruhig noch etwas "durchscheinen".

Danach die roten Herzkirschen halbieren und auf den Böden verteilen.

Dann 1 Liter Rahm steif schlagen. Auf den ersten Japonaisboden genügend Rahm verteilen, mit einem Messer glatt streichen. Danach den nächsten Japonaisboden (mit Schoggi und Kirschen) daraufstellen, wieder mit Rahm zudecken. Den restlichen Rahm auf dem obersten Boden und am Rand des Kuchens verteilen.

Am Schluss mit Schokoladenspänen verzieren.

E Guete!