# Schoko-Kirsch-Torte mit Sahne

Omas Kirschsahne, wie der Kuchen bei uns hieß, ist ein Mandel-Schoko-Boden mit einem Kirschbelag, einer Vanille-Sahne-Schicht und vielen Schokoraspeln. Sehr einfach, aber immer wieder richtig lecker!

8-12 Stücke

---

Zubereitungszeit: 35 min
Wartezeit:
Backzeit: 25 min

---

## ZUTATEN

### Für den Teig

- 100 g weiche Butter
- 100 g Zucker
- 1 P. Vanillezucker
- 3 Eier
- 150 g gemahlene Mandeln

2 EL Backkakao
2 TL Backpulver

## Für die Kirschfüllung

1 Großes Glas Sauerkirschen
1 P. Puddingpulver Vanille zum Kochen
2 EL Zucker

## Für das Sahne-Topping

500 g Schlagsahne
2 P. Vanillezucker
2 P. Sahnesteif

## Außerdem

1 EL Kirschwasser zum Tränken (optional)
Zartbitter-Schokoraspeln zum Bestreuen

## ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Einen Bogen Backpapier in eine Springform mit 26 cm oder 24 cm Ø einspannen und den Rand einfetten.
3. Für den Teig die Butter, den Zucker und den Vanillezucker in eine Schüssel geben und cremig aufschlagen.
4. Die Eier nacheinander gründlich unterrühren.
5. In einer separaten Schüssel Mandeln, Kakao und Backpulver mischen und anschließend nur so lange unter den Teig rühren, bis sich alle Zutaten verbunden habe.

6. Den Teig in die Springform füllen und glattstreichen.
7. Für ca. 25 Minuten in der Ofenmitte backen. Anschließend den Kuchen aus der Form nehmen und abkühlen lassen.
8. Den Boden mit dem Kirschwasser tränken.
9. Für die Kirschfüllung die Kirschen auf einem Sieb abtropfen lassen und den Saft auffangen.
10. Den Pudding nach Packungsanweisung mit dem Saft der Sauerkirschen zubereiten. Anschließend die Kirschen unterrühren.
11. Die angedickten Kirschen auf dem Kuchenboden gleichmäßig verteilen. Ich habe vorher einen Tortenring um den Boden gespannt. Zum Abkühlen in den Kühlschrank stellen.
12. Die Sahne steifschlagen, dabei den Vanillezucker und Sahnesteif einrieseln lassen. Anschließend die Sahne auf den Kirschen verteilen und alles mit reichlich Schokoladenraspeln bestreuen.