



## SCHWARZWÄLDER KIRSCHTORTE **BLACK FOREST CHERRYCAKE**

26er Springform / 10 inch springform

### Zutaten Teig / Ingredients Batter

375g Mehl / 3 cups flour  
400g Zucker / 2 cups sugar  
250 ml Öl / 1 cup vegetable oil  
250 ml Sprudelwasser / 1 cup sparkling water  
4 Eier / 4 eggs  
1 EL Vanilleextrakt / 1 tsp vanilla extract  
1 EL Backpulver / 1 tbsp baking powder  
30g Kakaopulver / ¼ cup cocoa powder

### Zutaten Kirschen / Ingredients Cherries

1 Glas Kirschen / 2 ½ cups tart cherries  
3 EL Kirschwasser / 3 tbsp cherry brandy  
30g Stärke / ¼ cup starch  
25g Zucker / ¼ cup sugar

### Zutaten Sahne / Ingredients Cream

800g kalte Sahne / 3 cups whipping cream  
40g Zucker / 1/8 cups sugar  
1 EL Sahnesteif / 1 tbsp cream stabilizer  
Schokoraspeln / chocolate flakes

### Zubereitung Teig

1. Backform einfetten/mehlen und mit Backpapier auslegen
2. alle Zutaten in die Schüssel geben und mixen bis keine Klümpchen mehr sichtbar sind
3. Backform befüllen und bei 175 Grad Ober/Unterhitze für ca. 45 min backen

### Instructions Batter

1. **butter and flour baking pan and line it with parchment paper**
2. **place all ingredients in one bowl and mix until it's smooth**
3. **place batter in baking pan and bake at 375° F for approx. 45 min**

### Zubereitung Kirschen

1. den Saft von den Kirschen auffangen
2. 10 Kirschen zum dekorieren raussuchen und abtropfen lassen
3. 150ml vom Saft wegnehmen / hier von 4 EL Saft mit Zucker, Stärke mischen
4. Saft zum kochen bringen und die Stärkemischung unterrühren
5. Hitze runter stellen und die restlichen Kirschen + die 3 EL Kirschwasser dazu geben und abkühlen lassen

### Instructions Cherries

1. **place cherries in a sieve and save juice in a bowl**
2. **pick 10 cherries for decorating and place them on a kitchen towel**
3. **take 3-4 tablespoons of juice and mix it with sugar and starch until dissolved**
4. **bring remaining juice to a boil and while stirring, mix in starchmixture**
5. **reduce heat to medium and add the cherries and cherry brandy**
6. **let cool off completely**

### Zubereitung Sahne

1. die Sahne aufschlagen und Zucker und Sahnesteif dazufügen / danach noch etwas kalt stellen
2. nun den vollständig ausgekühlten Kuchen in 3 Schichten schneiden
3. mit Kirschwasser tränken und abwechselnd mit Kirschen und Sahne

beschichten

4. mit dem Rest der Sahne den Kuchen einstreichen und mit Kirschen und Schokoraspeln verzieren

### **Instructions Cream**

**1. whip the cream and add sugar and cream stabilizer / chill for a while**

**2. if cake is cooled off completely, cut it in three layers**

**3. soak layers with cherry brandy and layer cake alternatingly with cherries and cream**

**4. cover cake with remaining cream and decorate with cherries and chocolate flakes**

Tipp: zwischen jedem Schritt immer sicherstellen, dass alle Komponenten kalt sind. Torte nach Fertigstellung kalt stellen und durchziehen lassen

**Tip: make sure that every component is always cold between the different steps. Refridgerate cake until fully assembled**

Alle Utensilien, die ich benutze findet ihr als Links unter jedem meiner Youtube Videos oder in meinem Story Highlight auf Instagram

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien:  
markiere Lilly's Cupcakery und nutze das #lillyscupcakery

**Du backst das schon!**