

Schwarzwälder Kirschtorte

Zutaten:

780 g Kartoffeln
320 g Zucker
140 g gemahlene Mandeln
40 g Kakaopulver
8 Eier
1 TL Backpulver
4 EL Rum

Zubereitung:

Kartoffel kochen, pellen und durch die Kartoffelpresse drücken, erkalten lassen.

Eier mit Zucker schaumig rühren

Gemahlene Mandeln, Kakaopulver, Backpulver, Rum und die Kartoffeln unterrühren.

Teig in eine Springform (28 cm) füllen

Ober- und Unterhitze: 175°

Umluft: 145°

Backzeit: 50 – 60 Minuten

Nach dem Erkalten den Teig einmal durchschneiden

Füllung:

1000 g Sahne

2 EL Zucker

500 g Sauerkirschen

Sahne mit Zucker steif schlagen und die Hälfte auf der unteren Teigplatte verteilen

Einige Kirschen zum Garnieren zur Seite legen. Kirschen auf die Sahne geben.

Oberteil der Teigplatte aufsetzen und Torte mit restlicher Sahne bestreichen.

Mit Kirschen garnieren.