



OVO SCHWARZWÄLDERTORTE



ZUBEREITUNG OVO SCHWARZWÄLDERTORTE

ZUTATEN

Biskuit

6 Eier
180 g Zucker
1 Prise Salz

120 g Mehl
30 g Maisstärke
30 g Ovomaltine Pulver
1 EL Caotina Pulver
1 TL Backpulver

Kirschenfüllung

300 g Kirschen, tiefgekühlt
oder frisch, entsteint
20 g Maisstärke
1 EL Zucker
3-4 EL Wasser
Himbeerkonfitüre

Rahmfüllung

3,5 dl Vollrahm
2 EL Zucker

Ovomaltine Rahmfüllung

2,5 dl Vollrahm
100 g Ovomaltine Schokolade
Noir

Dekoration

100 g Ovomaltine Schokolade,
in Spänen
8-10 Kirschen

Biskuit

Den Backofen auf 180 °C Unter-Oberhitze vorheizen. Eine Backform mit 24 cm oder 26 cm mit Backpapier auslegen und nur leicht einfetten.

Für das Biskuit die Eier, Zucker und Salz mit der Küchenmaschine mindestens 5 Minuten schaumig rühren, bis die Masse ganz hell wird und das Volumen sich verdoppelt hat.

Mehl, Maisstärke, Ovomaltinepulver, Caotina Pulver und Backpulver dazu sieben und vorsichtig unter die Masse heben.

Masse in die vorbereitete Form füllen und für 30-40 Minuten in der unteren Hälfte des Backofens backen.

Biskuit herausnehmen, etwas abkühlen lassen, Formenrand entfernen und auf einem Gitter auskühlen lassen.

Biskuit am besten über Nacht im Kühlschrank kühl stellen und am nächsten Tag 2 x durchschneiden um 3 Böden zu erhalten.

Kirschenfüllung

Kirschen, Maisstärke, Zucker und Wasser mischen, kurz aufkochen und auskühlen lassen.

Rahmfüllung

Vollrahm mit Zucker steif schlagen.

Etwas Rahm für die Dekoration in einen Spritzbeutel geben und in den Kühlschrank stellen.

Ovomaltine Rahmfüllung

Ovomaltine Schokolade Noir im Wasserbad schmelzen und etwas abkühlen lassen.

Vollrahm steif schlagen.

Schokolade sorgfältig mit dem Rahm mischen.

Torte zusammensetzen

Auf den untersten Biskuitboden Himbeerekonfitüre streichen, mit den Kirschen belegen und mit etwas Rahm auffüllen.

Mittlerer Biskuitboden auflegen, mit Himbeerekonfitüre bestreichen und die Ovomaltine Rahm Füllung darauf verteilen.

Biskuitdeckel auflegen, die Torte oben und rundherum mit Rahm bestreichen.

Ovomaltine Schokolade mit einem Sparschäler in Späne hobeln.

Torte rundherum mit Schokoladenspänen bestreuen, mit Rahm und mit Kirschen dekorieren.