

## Schwarzwälder Kirchtorte

Ein Urlaub im Schwarzwald ist kein Urlaub, wenn man nicht wenigstens einmal die berühmte Spezialität gegessen hat. Es gibt ja 'zig Konditoreien, die diesen Verkaufsschlager herstellen und anbieten.

Nun sollte man meinen, es schmeckt überall gleich, nein..., jeder Konditor hat sein eigenes Rezept und sein eigenes "Wässerchen".

Eins sollte aber in jeder dieser Torten drin sein, ...Kirschwasser!

Aber weit gefehlt, in einigen Konditoreien muss man sich sein Kirschwasser selbst mitbringen, um es entweder über den Kuchen zu gießen, oder aber schluckweise dazu trinken, damit man diesen fruchtig brennenden, wunderbaren Geschmack, überhaupt spürt!

Skeptisch sollte man sein, wenn der Meister die bestellte Torte persönlich an den Tisch bringt, dabei von einem Ohr zum anderen grinst und fröhlich, aber mit schwerer Zunge, Prosit wünscht!

Dann ist ganz bestimmt KEIN Kirschwasser in der Torte, höchstens ein Geschmacksverstärker.

Aber natürlich bekommt man in den meisten Konditoreien eine echte Schwarzwälder Kirchtorte serviert!

Einmal habe ich eine, leicht übergewichtige, Dame aus einer Konditorei taumeln sehen, aha sagte ich mir, hier gibt es sicher eine der guten Torten, an der man mit dem Wässerchen nicht gespart hat.

Leider stellte sich heraus, die besagte Dame hatte einen leichten Schwächeanfall gehabt und die Torte... naja!

Aber hier nun ein wertvoller Tipp von mir -an Sie. Das Rezept für eine originale Torte.

Bestellen Sie bei ihrem Bäcker, einen hohen, dunklen Biskuit Boden, lassen ihn gleich zweimal durchschneiden. Wie...? Nein, keinen verbrannten!

Dann öffnen Sie ein Glas Sauerkirschen (860Gr.) geben die Kirschen in einen Topf, einmal aufkochen lassen und geben dann acht Blatt rote Gelatine zu, gut verrühren und mit etwas Zucker süßen, abkühlen lassen. Abgekühlt geben sie, aber jetzt bitte nicht knausern, einen guten Schuss Kirschwasser hinzu ...ja nun kleckern Sie doch nicht so... also nein, vorsichtig unterziehen.

In der Zwischenzeit haben Sie zwei Becher Sahne steif geschlagen, was...? Haben Sie noch nicht?

Soll ich das auch noch für Sie machen?

Also, nehmen Sie den unteren Boden und bestreichen ihn mit der Kirschmasse und geben noch etwas vom Kirschwasser drauf, darauf kommt etwas von der Schlagsahne, dann legen sie das Mittelteil der Torte drauf, wieder mit der Masse bestreichen ,na, na, na, passen Sie doch auf, nun wieder das Wasser darauf, aber trinken Sie doch nicht aus der Flasche...! Jetzt kommt eine Portion Sahne auf die Füllung. Den letzten Boden legen Sie als Deckel drauf, jetzt wieder Kirschwasser und nun Verstreichen Sie den Rest der Sahne auf die Torte.

Zu guter Letzt, alles mit selbst geraspelter Bitter-Schokolade bestreuen.

Kurz vor dem servieren lassen sie noch etwas Eierlikör über die Torte laufen, NEIN... kein Kirschwasser!

Bon Appetit!

©