

Schoko- Kirschtorte

Zutaten:

6 Hühnereier

100 g Zucker

150 g Zartbitterschokolade

500 g Sauerkirschen

1 P Tortenguss weiß

Süßstoff flüssig

200 ml Schlagsahne



Eine Kuchenform 28 cm, mit Backpapier auslegen. Backofen auf 170 °C vorheizen.

Die Schokolade im Wasserbad oder Mikrowelle (unter 200 Watt einstellen)schmelzen lassen. Die Eier trennen, Eiklar mit dem Zucker steif schlagen. Eigelbe leicht aufschlagen, die flüssige Schokolade unterziehen und vorsichtig den Eischnee unterheben. Die Masse in die Kuchenform geben. Im Backofen auf mittlerer Schiene ca. 40 Min. backen, noch 10 Min im ausgeschalteten Ofen stehen lassen.

Abkühlen und aus der Form nehmen.

Sauerkirschen (Glas oder tiefgekühlt) auf einem Sieb abtropfen und 250 ml Saft als Tortenguss zubereiten. Die Kirschen nach Geschmack süßen und auf dem Schokoladenboden verteilen, mit dem Guss überziehen.

Sahne steif schlagen und die Torte damit garnieren.

Dieser Blitzschokokuchen schmeckt auch sehr gut mit Himbeeren, Mandarinen oder Birnenspalten.

Anstatt Sahne kann man eine Quark-Sahnemischung oder eine Joghurtcreme als Belag verwenden.

Pro Person bei 12 Stück:

Energie 212 kcal

Fett 12 g

Kohlenhydrate 21 g

Eiweiß 5 g