

## Zutaten

Ergibt: 1 Torte (Ø 24 cm)

### SCHOKOBISKUIT

250g Eier  
120g Zucker  
45g Weismehl (Typ 400)  
45g Maisstärke (Maizena)  
30g Kakaopulver

### KIRSCH-SIRUP

60g Zuckersirup  
50g Kirsch

### VERMICELLES

300g Vermicelles (Maronen-Püree)  
30g Zuckersirup  
10g Kirsch

### VERMICELLES-SCHLAGSAHNE

300g Vollrahm  
300g Vermicelles (Maronen-Püree)

### DEKO

200g Vollrahm  
Raspel-Schokolade

### TIPPS

Haltbarkeit: 2 Tage (im Kühlschrank)

# Vermicelles-Schwarzwäldertorte

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 210°C (Unter- und Oberhitze) aufheizen.
2. Den Boden einer Springform (Ø 24 cm) mit Backpapier auslegen, die Ränder frei lassen (kein Backpapier, kein Fett, kein Mehl).
3. Die Eier mit dem Zucker unter ständigem Rühren erwärmen, bis sich alle Zuckerkrystalle aufgelöst haben (ca. 45°C). Dann ca. 8–10 Minuten schaumig rühren.
4. Weismehl, Maisstärke und Kakaopulver mischen, absieben und behutsam, nach und nach mit einem Teigschaber unter die schaumige Eier-Zucker-Mischung heben. Die Masse in die vorbereitete Springform geben, auf der untersten Schiene in den Backofen schieben und 16–18 Minuten backen.
5. Nach dem Backen das Biskuit mit einem Messer vom Rand lösen, mit einem Backpapier bedecken und auf ein Küchengitter stürzen, so dass es auf dem Backpapier zu liegen kommt. Den Springform-Boden sowie das zum Backen verwendete Backpapier entfernen und das Biskuit auskühlen lassen. Erst nach dem Auskühlen den Springformrand entfernen und das Biskuit zurückdrehen.
6. Das Biskuit zweimal horizontal durchschneiden, Kirschsirup anmischen und einen Drittel davon auf der untersten Schicht des Biskuits verteilen.
7. 300g Vermicelles mit 30g Zuckersirup und 10g Kirsch zu einer gut streichfähigen Masse vermischen und auf der untersten Biskuit-Schicht verteilen.
8. Die Sahne steif schlagen, 100g davon mit 300g Vermicelles vermischen. Weitere 200g unterheben. Die Hälfte der Vermicelles-Schlagsahne auf der untersten Biskuitschicht verteilen.
9. Zweite Biskuitschicht auflegen, mit einem weiteren Drittel Kirschsirup tränken und die zweite Hälfte der Vermicelles-Schlagsahne darauf verteilen.
10. Dritte Biskuitschicht auflegen, die Torte mit der restlichen, neutralen geschlagenen Sahne einstreichen und mit Raspel-Schokolade bestreuen.