Kirschtorte mit Rum

Das Rezept für Kirschtorte mit Rum ist gar nicht so schwer zuzubereiten. Der Besuch kann kommen - und wird begeistert sein!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

1 Stk.	Biskuitboden (fertigen)
6 Schuss	Rum
1 Glas	Schattenmorellen
500 ml	Schlagobers
1 EL	Vanillezucker
1 Stk.	Zartbitterschokolade

Zubereitung

1. Ein Klassiker auf der Kaffeetafel ist die **Kirschtorte mit Rum**. Die Platten des Biskuit Tortenbodens mit dem schwarzen Rum versetzen. Schattenmorellen abtropfen lassen.

2. In der Zwischenzeit Schlagobers steif schlagen und mit Vanillezucker versetzen. Ein Drittel Schlagobers abnehmen und beiseite stellen, einen weiteren Teil in einem Spritzbeutel einfüllen. Einige der Schattenmorellen abnehmen und den Rest unter den Schlagobers heben.

3. Einen Tortenboden auf eine Kuchenplatte legen. Kirschsahne darauf verteilen und glatt streichen, den zweiten Tortenboden draufgeben. Diesen Boden etwas aufdrücken.

4. Den Rest der Sahne um die Seiten und auf der Oberfläche verstreichen. Mithilfe des Spritzbeutels und Sahnetupfen die Torte servieren. Die restlichen Kirschen und Schokoraspeln auf der Oberfläche verteilen.

Tipp

Vor dem Servieren der Kirschtorte mit Rum unbedingt einen Kaffee herrichten.