Schwarzwälder Kirsch Torte vom Blech (ohne Alkohol)

Die Schwarzwälder Kirsch Torte vom Blech ist besonders an Geburtstagen sehr beliebt und dieses Rezept kommt ganz ohne Alkohol aus.

Verfasser: annettkuhne5

Arbeitszeit: 60 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 2,5 h



Foto: annettkuhne5

Zutaten

1 Tasse	Sonnenblumenöl
1 Tasse	Zucker
5 Stk.	Eier
3 Packungen	Schokopuddingpulver
3 Packungen	Vanillepuddingpulver
1 Packung	Backpulver
2 Gläser	Sauerkirschen
4 Becher	Schlagobers
4 Packungen	Sahnesteif
4 Packungen	Vanillezucker
50 g	Schokoraspeln
4 EL	Zucker

Zubereitung

1. Eier, Öl, Zucker, 3 Packungen Schokopuddingpulver, 1 Packung Vanillepuddingpulver, 1 Packung Backpulver mit einem Mixer ca. 10 min zu einem glatten Teig verarbeiten.

2. Den Teig auf das mit Backpapier ausgelegte Blech geben und 15 min bei 200 Grad mit Ober- und Unterhitze backen (keine Umluft). Die Kirschen mit dem Saft in einen Kochtopf geben. Ca. 20 Kirschen für die Deko abnehmen und abtropfen lassen.

3. Ca. 1 Tasse Kirschsaft abnehmen und darin 2 Packungen Vanillepuddingpulver mi 4 Esslöffeln Zucker anrühren. Den Saft mit den Kirschen aufkochen, das angerührte Puddingpulver einrühren und kurz unter rühren aufkochen. Die Kirschmasse auf dem noch heißen bzw. warmen Boden verteilen und abkühlen lassen.

4. Nach dem Abkühlen das Schlagobers mit dem Sahnesteif und dem Vanillezucker steif schlagen und auf dem Kuchen verteilen, dann den Kuchen nach Belieben mit den Schokoraspeln und den restlichen Kirschen dekorieren.

Tipp

Das Backblech sollte ca. 27 x 35 x 6 cm groß sein. Bei größeren Backblechen wird der Boden zu dünn.