

SCHHEIBEL REZEPTE



SCHWARZWÄLDER FESTTAGSTORTE

ZUBEREITUNG

Einen hohen dunklen Biskuitboden beim Bäcker kaufen oder selber backen, 2 Mal durchschneiden und gut mit Kirschwasser tränken. 1 Glas Sauerkirschen mit Kirschwasser übergießen und ca. 20 Minuten ziehen lassen. 1,5 l Schlagsahne mit 2 EL Kirschwasser steif schlagen, dabei 100 g Zucker, 6 Beutel Vanillezucker und 6 Beutel Sahnesteif hinzugeben. Davon 4-6 gehäufte EL für die Garnierung zurückbehalten. Die Biskuitböden jeweils mit Sahne bestreichen und mit den getränkten Kirschen belegen. Nach dem Zusammensetzen der Böden die gesamte Torte mit der restlichen Sahne bestreichen und mit Schokoladenraspeln und kandierten Kirschen garnieren.



*Emil Scheibel
Schwarzwald-Brennerei GmbH
Grüner Winkel 32
D-77876 Kappelrodeck
www.scheibelbrennerei.de
www.facebook.com/scheibelbrennerei*