

Waldmühlenkirschtorte

nach [Gabriele Mersch](#)

Zutaten_(28er-Form):

für den Boden

- 150 g Butter
- 150 g Zucker
- 4-5 Eier
- 200 g gemahlene Mandeln
- 3 EL Kakao
- 2 EL gehackte Mandeln
- 3 TL Backpulver
- 1 TL Zimt
- 2 EL Rum

für den Belag

- 2 Gläser Sauerkirschen, entkernt
- 3 EL Kirschbrand
- 2 Pckch. Tortenguss
- 600 ml Sahne

zum Garnieren

- 20 g Kuvertüre

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 170 Grad vorheizen
2. Für den Boden die Butter mit dem Zucker cremig rühren. Die restlichen Zutaten nach und nach unterrühren.
3. In eine gefettete Springform (28 cm) füllen und im vorgeheizten Backofen etwa 20 Minuten backen.
4. Für den Belag den abgekühlten Boden mit dem Kirschwasser beträufeln und mit einem Tortenring versehen.
5. Die Sauerkirschen abtropfen lassen, den Saft auffangen, die Kirschen auf dem Boden verteilen.
6. 500 ml Kirschsaft mit dem Tortenguss andicken und auf die Kirschen geben. Erkalten lassen und danach den Tortenring entfernen.
7. Sahne steif schlagen und mit einem Spatel wolkenartig auf dem Kuchen verteilen.
8. Die Kuvertüre auflösen und mit dem Löffel dekorativ auf die Sahne träufeln.
9. Torte kalt stellen.