Schoko-Kirsch-Kuchen
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

80 gr Margarine, 80 gr Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 5 Eigelb, 200 gr gem. Nüsse, 100 gr geriebene Schokolade, 1 Päckchen Backpulver, 2 Esslöffel Rum, 5 Eiweiss, 1 großes Glas Sauerkirschen, 1 Päckchen Tortenguss, 2 Becher Sahne, 1 kleines Glas Eierlikör.

Die Vorbereitungen:

Backofen auf 180 Grad vorheizen.Kirschen abtropfen lassen.Eischnee steif schlagen.

Die Zubereitung:

Die Margarine mit dem Zucker und dem Vanillezucker schaumig rühen. Nacheinander Nüsse, Eigelbe und die Schokolade, das Backpulver und den Rum zufügen. Zuletzt die geschlagenen Eiweisse unterheben. Den Teig in eine eingefettete Springform füllen und ca. 50 Min backen. Den erkalteten Kuchen mit den Saauerkirschen belegen.Den Tortenguss unter Verwendung des Kirschsaftes herstellen und über die Kirschen verteilen. Die Sahne steif schlagen und über den abgekühlten Guss steichen. Zuletzt den Kuchen mit Eierlikör überziehen. Gutes Gelingen.