

## Schwarzwälder Kirschtorte

Für den Mürbeteigboden:

80g gemahlene Buchweizen,  
140g Mehl  
50g Rohrzucker  
140g Margarine

und  
vermischen. Anschließend  
hinzugeben und zu einem Teig kneten.  
In eine Springform geben, mit einer  
Gabel einstechen und bei 180° 20min.  
Backen.

300g Mehl  
200g Zucker,  
30g Kakaopulver  
2TL Backpulver  
150ml Rapsöl,  
200ml Sojamilch  
200ml Mineralwasser

und  
vermischen. Dann  
  
und  
hinzufügen und alles rasch vermengen.

In eine Springform füllen und auf mittlerer Schiene etwa 40min. Backen. Den ausgekühlten Boden in der Mitte teilen.

900g Sojasahne  
3pck. Sahnesteif  
1 Glas Kirschen

mit  
aufschlagen.  
abgießen und den Saft auffangen. Ein teil  
davon mit  
verrühren. Den Rest aufkochen, Stärkemischung  
hinzugeben, Kirschen unterheben und auf dem  
Mürbeteig verteilen.

35g Stärke

Einen Bisquitboden darüber legen und ein drittel der Sahne darauf verteilen.  
Dann den zweiten darüber und bestreichen. Den Rest der Sahne für den Rand und  
Tupfen nutzen

**Ergibt: 1 Torte (12 Stücke)**  
**Zubereitungszeit: Ca. 90min.**  
**Backzeit: 1 Stunde (gesamt)**