

# Schwarzwälder-Torte



500 ml	Soja-Schlagrahm (z.B. Migros)	Sehr gut steif schlagen (funktioniert nur, wenn der Rahm ganz kalt aus dem Kühlschrank kommt, mixern braucht etwas Geduld)
2 EL	Zucker	Der Schlagsahne beigegeben, umrühren.
1 P.	Kandierte Kirschen	Mit einem Messer halbieren
1	Tortenboden Schokolade (2 x geschnitten)	Einen Tortenboden auf eine Platte legen, 1/3 der kandierten Kirschen drauf verteilen 1/3 des Schlagrahmes verteilen, überall gleiche Höhe  Das zweite Tortenbiscuit auflegen, 1/3 der kandierten Kirschen drauf verteilen 1/3 des Schlagrahmes verteilen, überall gleiche Höhe  Den dritten Tortenteil drauflegen  Ganze Torte mit Schlagrahm einstreichen, geht am Besten mit einem Tortenspachtel.
1 P.	Schokospäne	Rundherum und oben Schokospäne aufstreuen. Mit den letzten Kirschen garnieren.  Falls kein Dressiersack vorhanden ist: Ev. bei einem kleinen Plastikbeutel die untere Ecke wegschneiden, den Beutel mit wenig Schlagrahm füllen und mit den Schlagrahm-Tupfen die Torte ausgarnieren.