

# Herrentorte

1 Tortenboden

2 Becher Schlagsahne

Sahnesteif

1 Glas Sauerkirschen

2 Pck. Schokopudding

Marmelade (schwarze Johannisbeere oder Kirsch)

Bittere Raspelschokolade

- Tortenboden mit Marmelade bestreichen
- Sauerkirschen abtropfen lassen
- Den Saft auf  $\frac{3}{4}$  Liter mit Wasser auffüllen und darin den Pudding kochen ( ca. 3-4 Löffel Zucker hinzugeben)
- Die Sauerkirschen in den Pudding rühren
- Die Kirsch-Pudding Masse auf den Boden geben
- Die Sahne mit Sahnesteif aufschlagen und auf den Belag geben
- Mit Schokoraspeln dekorieren
- Im Kühlschrank kalt stellen.

Tip: Torte in Stücke schneiden und danach die Sahne auftragen, Sahne bleibt auf dem Kuchenstück