



## ZUTATEN

(für eine kleine Springform)

### FÜR DIE BÖDEN

215 g Mehl  
180 g Zucker  
1 TL Backpulver  
1 TL Natron  
75 g Kakao  
60 ml Sonnenblumenöl  
180 g Joghurt  
170 ml Wasser  
2 Eier

### FÜR DIE FÜLLUNG

1/3 Glas Sauerkirschen  
2 TL Vanillepuddingpulver  
25 g Zucker  
1 Prise Zimt  
  
250 g Sahne  
250 g Bitterschokolade

## ZUBEREITUNG

Für die Böden Eier mit Joghurt, Öl und Wasser verrühren. Die trockenen Zutaten dazugeben und alles gut miteinander vermengen, sodass ein glatter Teig entsteht. Diesen anschließend auf zwei vorbereitete Springformen verteilen und glatt streichen. Im Backofen bei 160 Grad Ober-/Unterhitze für etwa 20 bis 25 Minuten backen und dann herausnehmen. Macht die Stäbchenprobe, der Teig sollte nicht zu dunkel werden und innen schön saftig bleiben. Die Böden dann auf ein Gitter legen und auskühlen lassen.

In der Zwischenzeit die Kirschen in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Das Puddingpulver mit Zucker und etwas Saft glatt rühren und unter die Kirschen mengen. Das Kirschkompott kurz aufkochen, bis es eindickt und zum Schluss die Prise Zimt zugeben und unterrühren.

Für die Füllung die Sahne kurz aufkochen und die Schokolade zugeben. Die Schokolade unter Rühren in der heißen Sahne vollständig schmelzen lassen. Die Masse dann langsam abkühlen lassen, bis sie so fest ist, dass sie sich gut spritzen lässt. Die Ganache dann in einen Spritzbeutel füllen.

Den Chocolate Cherry Cake setzt ihr dann so zusammen. Zuerst natürlich einen der Böden auf eine Tortenplatte geben. Am Rand zwei Ringe mit Schokoganache aufspritzen und in die Mitte etwa 2/3 des Kompotts geben. Anschließend den zweiten Boden aufsetzen. Mit der restlichen Ganache das Törtchen komplett umhüllen. Gebt dafür erst eine Hälfte der Masse auf den zweiten Boden und streicht alles glatt. Im zweiten Schritt gebt ihr die restliche Ganache auf die Seite und streicht diese rund um das Törtchen mit einer Palette glatt. Zum Schluss gebt ihr das restliche Kompott oben auf und verziert damit den Chocolate Cherry Cake.