

Wie ein Schwarzwälder Kirschtorte kochen.

Von Adarsh Anumolu

Was ist das 'Schwarzwälder Kirschtorte'?

Es ist einen Kuchen von die
Schwarzwald im südwestlich
Deutschland.

Der Kuchen macht aus
Schokoladenkuchen, Kirsche,
mehr Schokolade, und
Schlagobers.



Warum habe ich den Kuchen gemacht?

Ich koche den Kuchen weil ich sehr hungrig war.

Der Kuchen war sehr lecker, aber seine Aussehen waren nicht so ansehnlich.



Stufe 1:

Sammele die Zutaten. Misse diese Zutaten.



Stufe 2:

Heize vor der Ofen zu hundertachtzig Grad und bereite vor ein Kuchenbleche mit Butter.



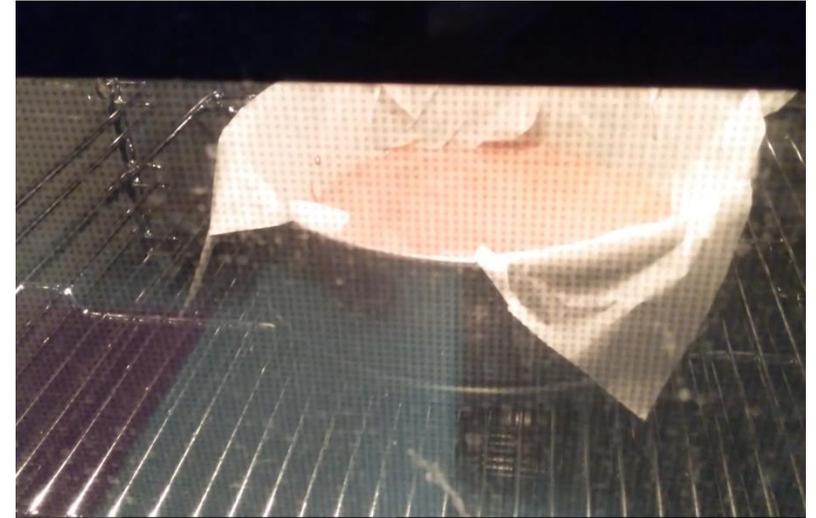
Stufe 3:

Brich die Eier und gib zu die Zucker, Kakao, und Mehl. Mische diese Zutaten zu einem Teig.



Stufe 4:

Schenke ein der Teig in die Kuchenbleche und in dem Ofen gib ein. Nach dreißig Minuten, bringe aus der Kuchen von der Ofen.



Stufe 5:

Schneide die Kirsche und gib ein die Saft in einem Kochtopf mit Stärkemehl. Heize die Kochtöpfe, addiere die Kirsche und rühre, dann gib ein die Mischung in der Truhe.



Stufe 6:

Zerlass die weiß und gewöhnlich Schokolade im zwei Schalen, und senke zwölf Kirsche in der Schokolade. Auch, schlag die Sahne zu einem Schlagobers. Das ist für die Dekoration.



Stufe 8:

Schneide der Kuchen und verteile die Kirsche-Mischung. Danach, schmücke der Kuchen mit das Schlagobers und Schokoladen-Kirsche.

Endlich, hast du ein Schwarzwälder Kirschtorte! Lecker!

