**Schwarzwälder Kirsch gebakje**

8 eieren

250 zelfrijzende bloem

100 cacao

100 fijne suiker
boter

noordkersen

room

vanillesuiker
vanillepudding
melk

chocolade

Kirsch

Dit is een variant op het originele recept. Klop 8 eieren, 100 g fijne suiker en 100 g cacao 15 minuten in keukenrobot (met de garde). Giet er lepelsgewijs 250 g gezeefde zelfrijzende gezeefde bloem, met de robot op lage stand. Laat verder mengen tot een homogeen deeg.

Schep het deeg in een ingeboterde en met bloem bestoven taartvorm. Zet die 30 minuten in een voorverwarmde oven op 185°C. Controleer met een priem of de binnenzijde van het biscuit gaar is. Laat afkoelen.

Klop slagroom op met vanillesuiker. Zeef de krieken en vang het sap op. Breng het even aan de kook. Los een zakje vanillepudding (50 g) op in een glaasje melk. Meng de bereiding in het kriekensap, af het vuur. Zet het vuur terug hoger en laat het mengsel al roerend binden tot rozerode pudding. Laat volledig afkoelen.

Halveer de taart met een stalen draad of een lang dun scherp mes. Nu kan je kiezen. Ofwel maakt je één grote Schwarzwälder taart, ofwel ga je zoals hier, voor gebakjes. Dan steek je met een grote ring schijven uit de biscuitbodem.

Besprenkel de snijvlakken met Kirsch likeur. Bedek de onderste helft met pudding en druk er de kersen in. Spuit er een laagje slagroom op. Leg er de bovenste taarthelft op. Bedek de bovenkant en de zijkant van de taart of gebakjes met room.

Werk af met toefjes gespoten room, geschaafde chocolade en de resterende krieken. Laat opstijven in de koelkast tot gebruik.