

Kirsch-Torte

Zutaten für ca. 12 Stücke:

Für den Teig:

70 g Butter oder Margarine
3 Eier (M)
2 EL heißes Wasser
100 g Zucker
1 Prise Salz
1 Päckchen Vanillinzucker
120 g Weizenmehl
1 gestrichener TL Backpulver

Für den Belag:

1 Glas (700 g) Odenwald Schattenmorellen oder 2 Gläser (je 560 g) Odenwald Bio-Genuss Schattenmorellen, benötigt werden 350 g
2 EL Puderzucker
2 Päckchen Sahnesteif
250 g Schlagsahne
3 EL Eierlikör
1 Päckchen Tortenguss klar
2-3 EL Zucker

Zubehör:

1 Obstbodenform (28 cm Durchmesser) oder alternativ
1 Springform (26-28 cm Durchmesser)

Zubereitung:

Für den Teig die Butter oder Margarine schmelzen und abkühlen lassen. Eier und Wasser mit den Quirlen des Handrührers auf höchster Stufe kurz aufschlagen. Nach und nach Zucker, Salz und Vanillinzucker dazugeben und zu einer dicken, hellen Creme aufschlagen.

Mehl und Backpulver sieben und in 2 Portionen unter die Eiercreme heben. Die Butter oder Margarine unterheben. Den Teig in eine gefettete, bemehlte Obstbodenform füllen, glatt streichen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas: Stufe 3, Umluft: 180 Grad) 20-25 Minuten backen. Den Biskuit 10 Minuten in der Form abkühlen lassen, dann auf ein Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen.

Für den Belag die Odenwald Schattenmorellen auf einem Sieb abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen. Puderzucker und Sahnesteif mischen. Sahne kurz aufschlagen, Puderzucker-Sahne-Mischung unter Rühren dazugeben, Sahne steif schlagen. Eierlikör unterrühren. Die Eierlikör-Sahne auf den Obstboden streichen. Schattenmorellen darauf verteilen.

180 ml Schattenmorellensaft abmessen. Tortengusspulver in einen Topf geben und nach und nach mit dem Kirschsaff und Zucker verrühren. Aufkochen und vom Herd nehmen. Den Guss von der Mitte aus auf die Schattenmorellen geben. Abkühlen und fest werden lassen.

Zubereitungszeit ca. 20 Minuten + 20-25 Minuten Backzeit + Wartezeit

Tipp:

Sollten Kinder mitessen, ersetzen Sie den Eierlikör durch die gleiche Menge Bananensaft. Sie können den Biskuitteig auch in einer Springform backen. Dann zum Belegen mit einem Tortenring umschließen. Damit der Biskuitboden nicht durchweicht, einfach mit flüssiger Kuvertüre oder Schokolade bestreichen und fest werden lassen. Dann erst den Belag darauf verteilen.



Guten Appetit!