

# Eierlikör-Kirsch-Torte

Kuchen » Eierlikör

## Zutaten (16 Stücke)

- » 80g Butter/Margarine
- » 160g Zucker
- » 1 Pk. Vanillinzucker
- » 3-5 Trpf. Bittermandelaroma
- » 2 Ei(er)
- » 70g Mehl
- » 65g Stärke
- » 70g gem. Mandeln
- » 1 geh.TL Backpulver
- » 1 gr. Glas Kirschen (sauer)
- » 250ml Kirschsaff
- » Zitronenschale
- » 25g Mandelblättchen
- » 200g Frischkäse (Doppelrahm)
- » 375g Schlagsahne
- » 2 Pk. Sahnesteif
- » 3-4EL Eierlikör

## Bewertung



### Beschaffung

guten Supermarkt



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

61-90min

## Zubereitung

1. Fett mit 80g Zucker, 1/2Pk. Bourbon-Vanillinzucker und Backöl schaumig rühren. Eier nacheinander unterrühren. Mehl, 30g Stärke, Mandeln und Backpulver mischen und unterrühren. Teig in eine gefettete Springform (26cm Durchmesser) streichen. Im vorgeheizten Ofen bei 175°C 15min backen.

2. Boden in der Form auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Frische Kirschen entsteinen, Kirschen aus dem Glas abtropfen lassen. Saft auffangen. Restliche Stärke mit etwas Saft glatt rühren. Restlichen Saft, 20g Zucker und Zitronenschale aufkochen. Stärke einrühren, kurz aufkochen und Zitronenschale entfernen. Kirschen unterheben. Kompott auf den Boden streichen, auskühlen lassen.

3. Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, abkühlen lassen. Frischkäse, restlichen Zucker und Vanillinzucker glatt rühren. Sahne und Sahnesteif steif schlagen und unterheben. Torte aus der Form lösen und locker mit der Creme bestreichen. Mandelblättchen an den Rand streuen und Torte bis zum Servieren kühl stellen. Kurz vor dem Servieren Eierlikör über die Torte gießen.

Nährwerte: 310kcal/E5g/F20g/KH27g pro Stück

angelegt am: 08.03.2003

Rezept-Nr: 262

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke