Streuseltorte mit Schokocreme und Kirschen

Kuchen » Schoko-Torten

Zutaten (12 Stücke)

» 375g Mehl
» 1 Pk. Trockenhefe
» 210g Zucker
» 1 Ei(er)
» 525ml Milch
» 1 Prise Salz
» 130g Butter/Margarine
» 1 TL Kakao
» 3 Blatt Gelatine
» 100g Kuvertüre (Halbbitter)
» 1 Pk. Pudding-Pulver (Schoko)
» 300ml Schlagsahne
» 350g Kirschen (sauer)
» 1 EL Puderzucker

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
91-120min

Zubereitung

1. Ofen auf 180°C vorheizen. 250g Mehl mit Trockenhefe mischen. 60g Zucker, Ei, 125ml lauwarme Milch, Salz, 50g zerlassene Butter zufügen und verkneten. Teig 30min gehen lassen.

2. 125g Mehl, Kakao, 80g zerlassene Butter und 50g Zucker zu Streuseln kneten. Springformboden (Durchmesser 26cm) mit Backpapier auslegen. Hefeteig hineindrücken. Mit den Streuseln bestreuen. Ca. 30min backen. 10min abkühlen lassen, dann aus der Form lösen und auskühlen lassen.

3. Gelatine in Wasser einweichen. Kuvertüre hacken. Puddingpulver mit 6EL Milch anrühren. Restliche Milch mit Zucker aufkochen, Puddingmischung einrühren, aufkochen lassen. Kuvertüre unterrühren. Gelatine ausdrücken. Die Sahne steif schlagen. Gelatine in 3EL Sahne auflösen, unter den Pudding rühren. Im kalten Wasserbad auskühlen lassen. Übrige Sahne unterziehen. Schokocreme kalt stellen.

4. Kirschen abtropfen lassen, bis auf einige unter die Creme heben. Tortenboden waagerecht teilen. Oberen Boden in 12 Stücke schneiden. Unteren auf eine Platte setzen, Creme darauf verteilen. Die Tortenstücke darauf setzen. Mit übrigen Kirschen garnieren und mit Puderzucker bestäuben.

Nährwerte: 380kcal/E7g/F19g/KH44g pro Stück

angelegt am: 20.12.2004 Rezept-Nr: 1368

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