Schwarzwälder Kirschtorte

Kuchen » Kirsch

Zutaten (26cm Form / 12Stk)

» 175g Mehl
» 1 Ei(er)
» 120g Zucker
» 90g Butter/Margarine
» 125ml Kirschsaft
» 2TL Stärke
» 450g Kirschen (sauer)
» 6cl Kirschwasser
» 2 Schokoladenbiskiut-Boden
» 1l Schlagsahne
» 2 Pk. Vanillinzucker
» 80g Johannisbeergelee
» 30g Schokoladensplitter
» 12 Kirschen (süß)

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

Mürbeteig zubereiten:

- Mehl, Ei, 100g Zucker und Butter verkneten
- Teig in eine Springform geben und mehrfach einstechen
- 10min bei 225°C backen
- abkühlen lassen

Kirschfüllung zubereiten:

- etwas Kirschsaft mit Stärke vermischen
- restlichen Saft aufkochen, andicken
- mit Kirschen vermischen

Biskuitboden vorbereiten:

- restlichen Zucker mit 4EL Wasser aufkochen
- mit Kirschwasser mischen
- Biskuitboden mit Kirschwasser tränken

Sahne zubereiten:

- Sahne mit Vanillinzucker steif schlagen
- einen Teil in einen Spritzbeutel füllen

Fertigstellung:

- Mürbeteigboden mit Johannisbeergelee bestreichen
- einen Biskuitboden darauflegen
- Sahnering daraufspritzen
- Kirschen in die Zwischenräume füllen
- zweiten Biskuitboden darauflegen
- Torte mit Sahne bestreichen
- mit Schokolade bestreuen
- mit Sahne und Kirschen garnieren.

angelegt am: 04.09.2002 Rezept-Nr: 10

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