

Schwarzwälder Kirschtorte

Kuchen » Kirsch

Zutaten (26cm Form / 12Stk)

- » 175g Mehl
- » 1 Ei(er)
- » 120g Zucker
- » 90g Butter/Margarine
- » 125ml Kirschsafft
- » 2TL Stärke
- » 450g Kirschen (sauer)
- » 6cl Kirschwasser
- » 2 Schokoladenbiskuit-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 Kirschsafft 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