

Schokotorte mit Sauerkirschen

Kuchen » Kirsch

Zutaten (14 Stücke)

- » 150g Mehl
- » 2 TL Backpulver
- » 100g Puderzucker
- » 20g Kakao
- » 3 Ei(er)
- » 125g Butter/Margarine
- » 150g Joghurt (natur)
- » 1 gr. Glas Kirschen (sauer)
- » 1 Pk. Tortenguß (rot)
- » 1 EL Zucker
- » 500ml Schlagsahne
- » 2 Pk. Vanillinzucker
- » 2 Pk. Sahnesteif
- » 75g Schokolade (zart-bitter)
- » 150g Schokotaler

Bewertung



Beschaffung

in jedem Discounter



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

91-120min

Zubereitung

1. Den Ofen auf 160°C vorheizen. Mehl und Backpulver in eine Schüssel sieben. Puderzucker und Kakaopulver unterheben. Eier, Butter, Joghurt zufügen. Schüssel verschließen, 15-30s kräftig schütteln. Mit einem Schneebesen nochmal gründlich verrühren. Teig in eine gefettete Springform (Durchmesser 22cm) füllen, ca. 35min backen.

2. Boden aus der Form nehmen, abkühlen lassen, bis auf 1cm aushöhlen, dabei einen Rand von 1cm stehen lassen. Ausgehöhlte Masse zerbröseln.

3. Kirschen abtropfen lassen, Saft auffangen, davon 250ml abmessen. Aus Tortenguss, Zucker und Saft nach Anweisung einen Guss bereiten, Kirschen unterheben, etwas abkühlen lassen. Auf den Tortenboden geben, ca. 30min kalt stellen.

4. Sahne mit Vanillinzucker und Sahnesteif steif schlagen, kuppelförmig auf die Kirschen streichen. Brösel andrücken. Schokolade schmelzen, den Rand des Bodens damit bestreichen, Schokotaler andrücken. Übrige Taler auf die Kuppel setzen.

Nährwerte: 400kcal/E6g/F25g/KH39g pro Stück

angelegt am: 11.02.2004

Rezept-Nr: 967

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