

Kirsch-Baiser-Torte bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

3 Ei, 325 gr Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 215 gr Mehl, 1 Päckchen Backpulver, 140 gr Butter, 50 gr blättrige Mandeln, 0,5 l Kirschsafft, 1 Päckchen Tortenguss, 1 großes Glas Kirschen, 2 Becher Sahne, 2 Becher Sauerrahm, 1 Zitrone, saft, 6 Blatt Gelatine.

Die Vorbereitungen:

Boden:

1Ei, 75 g Zucker, 1 P. Vanillezucker, 150 g Mehl, 1/2 Backpulver, 75 g Butter

Deckel:

65 g Butter, 50 g Zucker, 2 Eigelbe, 65 g Mehl, 1/2 Backpulver, 2 Eiweiß, 100 g Zucker, 50 g blättrige Mandeln

Füllung:

1/2 l Kirschsafft, 1 Tortenguss, 1 Glas Kirschen, 2 Becher Sahne, 2 Becher Sauerrahm, 100 g Zucker, Saft einer Zitrone, 6 Blatt Gelatine

Die Zubereitung:

Als Boden einen Knetteig herstellen, in Form auswellen und bei 220° C 12 Minuten backen.

Für den Deckel ebenfalls einen Knetteig herstellen, in Form. ausweiten. Eiweiß steif schlagen, Zucker und Mandeln zugeben und auf den Knetteig streichen, bei 200° C 20 Minuten backen.

Noch warm in 16 Stücke schneiden.

Für die Füllung Kirschsafft mit Tortenguss aufkochen, Glas Kirschen zugeben. Sahne schlagen, Sauerrahm, Zucker, Saft einer Zitrone und 6 Blatt Gelatine zugeben und unterrühren.

Tortenring um den Boden legen, Sauerrahmmasse auf die Kirschen streichen und die Deckelstücke dazulegen.