

Holländische Kirschtorte bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 Päckchen (450 gr) Blätterteig, 1 Eigelb, 4 Esslöffel gehackte Mandeln, 1 Esslöffel Hagelzucker, 50 gr Zartbitter-Schokolade, 2 Esslöffel Speisestärke, 2 Esslöffel Zucker, 500 gr Schlagsahne, 3 Päckchen Vanillin-Zucker, 2 Päckchen Sahnesteif, 1 großes Glas (739 ml) Sauerkirschen.

Die Zubereitung:

Teigblatten auftauen. Je drei aufeinander legen und zu zwei Quadraten (ca. 30 x 30 cm) ausrollen. 15 Minuten ruhen lassen. Aus den Quadraten je 1 Kreis (26 - 28 cm) schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Einen Boden mit dem verquirlten Eigelb bestreichen, mit Mandeln und mit Hagelzucker bestreuen. Die Böden nacheinander im vorgeheizten Backofen bei 200° (Umluft 175°) 13 - 15 Minuten backen. Mandelboden noch warm in 12 Stücke schneiden. Schokolade im heißen Wasserbad schmelzen und den zweiten Boden damit bestreichen; trocknen lassen. Kirschen abtropfen lassen und den Saft dabei auffangen. Ca. 12 Kirschen bei Seite legen. Speisestärke und 6 Eßl. Saft glatt rühren. Den restlichen Saft und Zucker aufkochen lassen. Stärke einrühren und kurz aufkochen. Kirschen unterheben und abkühlen lassen. Anschließend auf den Boden streichen und gut auskühlen lassen. Sahne, Vanillin-Zucker und Sahnesteif steif schlagen. Gut 2/3 der Sahne auf die kalten Kirschen streichen. Dann 12 Sahnetuffs gleichmäßig am äußeren Rand verteilen, je eine Kirsche darauf setzen und die 12 Bodenstückchen schräg darauf setzen.