# Eierlikör-Kirsch-Torte
# bei SehrLecker.de



**Die Zutaten:**

80 gr weiche Butter, 160 gr Zucker, 1 Päckchen Vanillinzucker, Tropfen Backöl Bittermandel, 2 Eier, 70 gr Mehl, 30 gr Speisestärke, 70 gr gemahlene Mandeln, 1 Teelöffel Backpulver, 1 Glas entsteinte Sauerkirschen, 1 Päckchen roten Tortenguss, 25 gr Mandelplättchen, 200 gr Doppelrahmfrischkäse, 3 Becher Schlagsahne, 3 Esslöffel Eierlikör.

**Die Vorbereitungen:**

- Springform (26) einfetten- Kirschen in einem Sieb über einem Topf abtropfen

**Die Zubereitung:**

1. Fett, Zucker, Vanillezucker und Backöl schaumig rühren2. Eier nacheinander unterrühren3. Mehl, Speisestärke, gemahlene Mandeln und Backpulver mischen und kurz unterrühren.4. Teig in die gefettete Springform geben, glattstreichen und ca. 15 Minuten bei 175° C (Umluft) und 200° C (E-Herd) backen5. Kuchen nach dem Backen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen6. agetropfte Kirschen auf dem abgek. Kuchen verteilen7. vom 1/4 l Saft und 2 EL Zucker und dem roten Tortenguss einen Guss kochen und über die Früchte geben8. Mandelblättchen in einer Pfane ohne Fett goldbraun rösten, dann auf einem Teller abkühlen lassen9. Frischkäse, 60 g Zucker und 1 Vanillinzucker glattrühren10. Sahne steifschlagen und mit dem Frischkäse verrühren.11. Torte mit der Creme bestreichen12. Mandelblättchen an den Rand streuen und Torte bis zum Servieren kühl stellen13. Kurz vor dem Servieren, den Eierlikör über die Torte geben.Guten Appetit!

Dieses Rezept finden Sie unter: www.sehrlecker.de