

Kleine Kirsch-Sahne-Torte

etwa 10 Stücke



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Springform (Ø 22 cm):

Biskuitteig:

- 4 Eier
- 80 g Zucker
- 1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
- 80 g Mehl
- 2 EL Dr. Oetker Epifin (Weizenstärke)
- 20 g Kakaopulver
- 1 TL Dr. Oetker Backpulver

zum Tränken:

Kirsch

Füllung:

- etwa 350 g Sauerkirschen (Weichseln), abgetropft
- 20 g Dr. Oetker Epifin (Weizenstärke)
- 100 g Zucker
- 4 dl Rahm
- 2 Beutel Dr. Oetker Gelatine express
- 200 g Philadelphia® (Doppelrahm-Frischkäse)
- 1 Pck. Dr. Oetker Raspelschokolade Zartbitter

1 Vorbereiten:

Den Boden einer Springform (Ø 22 cm) mit Backpapier belegen.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Biskuitteig:

Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker unter Rühren während 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl, Epifin, Kakaopulver und Backpulver mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig gleichmässig in der Form verteilen und ca. 25 Minuten im unteren Ofendrittel backen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C
Rille: in der unteren Hälfte des Backofens
Backzeit: etwa 25 - 30 Minuten

Das ausgekühlte Biskuit zweimal waagrecht durchschneiden.

3 zum Tränken:

Die Böden nach Belieben mit Kirsch tränken.

4 Füllung:

Sauerkirschen auf einem Sieb abtropfen lassen, Flüssigkeit dabei auffangen und 200 ml abmessen. Epifin mit etwa 4 EL von der Flüssigkeit verrühren. Übrige Flüssigkeit mit 1 EL von dem Zucker in einer Pfanne mischen und zum Kochen bringen. Angerührtes Epifin unter Rühren zufügen und kurz aufkochen. Kirschen unterrühren und erkalten lassen.

Rahm mit Gelatine express steif schlagen. Frischkäse mit übrigem Zucker in einer Rührschüssel verrühren. Rahm unterheben. Unteren Boden auf eine Tortenplatte legen, die Hälfte der Kirschen und 1/3 der Crème darauf verstreichen. Einige Schokoraspel aufstreuen. Mittleren Boden auflegen, leicht andrücken und die gleiche Menge Kirschen und Crème darauf verstreichen, einige Schokoraspel aufstreuen. Oberen Boden auflegen, leicht andrücken und die übrige Crème verstreichen. Schokoraspel aufstreuen. Torte mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.