

Zuger Kirschtorte

etwa 14 Stücke



aufwändig

● bis zu 60 Min.

**Zutaten:****Springform (Ø 26 cm):****Biskuitteig:**

4 Eigelb
3 EL Wasser, heiss
100 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Stk. Eiweiss
1 Prise Salz
50 g Mehl
75 g Dr. Oetker Epifin (Weizenstärke)
1 TL Dr. Oetker Backpulver

Japonaisböden:

3 Stk. Eiweiss, zu Schnee geschlagen
150 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
100 g Mandeln, gemahlen

Füllung:

1 Beutel Dr. Oetker Crème Pâtisserie
2 ½ dl Milch
200 g Butter, weich
Dr. Oetker Lebensmittelfarben (Grün, Gelb, Rot, Blau) rot

Garnitur:

1 ½ dl Wasser
60 g Zucker
1 dl Kirsch
1 Beutel Dr. Oetker Haselnuss Krokant
50 g Puderzucker
kandierte Kirschen (Cocktailkirschen)

1 Vorbereiten:

Den Boden einer Springform (Ø 26 cm) mit Backpapier belegen und den Rand mit Dr. Oetker Backspray einsprühen.

Backofen vorheizen:

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

2 Biskuitteig:

Die Eigelb mit dem heissen Wasser, 2/3 des Zuckers und dem Vanillin-Zucker schaumig schlagen. Das Eiweiss mit der Prise Salz steif schlagen und nach und nach den restlichen Zucker begeben. Weiterschlagen bis die Masse schön glänzt. Auf die Eigelb-Masse geben. Das Mehl mit dem Epifin und Backpulver mischen und dazu sieben. Mit einem Teigschaber sorgfältig mischen. Den Teig in die vorbereitete Springform füllen.

Glatt streichen und im vorgeheizten Ofen während ca. 25 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C
Rille: im unteren Teil des Ofens
Backzeit: etwa 25 Minuten

Herausnehmen und auskühlen lassen.

3 Japonaisböden:

Für die Japonaisböden den Zucker und den Vanillin-Zucker löffelweise unter den Eischnee schlagen, bis eine schön glänzende Masse entsteht. Die Mandeln vorsichtig darunterheben. Auf ein Backpapier zwei Rondellen mit 26 cm Ø zeichnen und die Masse darin verteilen.

Bei 100°C bei Umluft ca. 90 Minuten backen. Herausnehmen und sofort das Backpapier mit einem nassen Lappen abreiben und ablösen.

Heißluft etwa 100 °C
Rille: mittlere Rille
Backzeit: etwa 90 Minuten

Auskühlen lassen.

4 Füllung:

Die Crème Pâtisserie nach Packungsanleitung zubereiten. Die Butter schaumig rühren, zur Crème geben und nochmals 1-2 Minuteniterrühren. Mit der Speisefarbe einfärben.

5 Garnitur:

Zum Fertigstellen Wasser und Zucker zusammen aufkochen, erkalten lassen und den Kirsch dazu geben. Je einen Viertel der Buttercreme auf die Japonaisböden verstreichen, das Biskuit auf einen der Böden legen und mit dem verdünnten Kirsch tränken. Den zweiten Japonaisboden mit der Creme nach unten aufs Biskuit legen. Die ganze Torte mit dem Rest der Buttercreme bestreichen. Den Rand mit dem Krokant dekorieren

Puderzucker auf die Torte sieben und nach Bedarf kandierte Kirschen drauflegen.