

Rezept

Bröselorte mit Kirschen

Ein Rezept von Bröselorte mit Kirschen, am 23.04.2024

Zutaten

1 Glas Sauerkirschen (370 g Abtropfgewicht)	4 Eier
250 g Zucker	200 ml Öl
3 EL Kakaopulver	300 g Mehl
1 Päckchen Backpulver	800 g Sahne
4 Päckchen Sahnesteif	1 Päckchen Vanillezucker
Fett für die Form	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 28 cm Ø (16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 450 kcal

Zubereitung

1. Die Kirschen abtropfen lassen, dabei 200 ml Saft auffangen. 15-20 Kirschen beiseite legen. Den Ofen auf 200° vorheizen und die Form fetten. Eier mit Zucker dick-cremig schlagen. Öl und Kirschsaff dazugeben. Kakao mit Mehl und Backpulver rasch untermischen. Den Teig in die vorbereitete Form füllen und im Ofen (unten, Umluft 180°) 45-50 Min. backen. Abkühlen lassen.
2. Das obere Drittel des Kuchens abschneiden und zerbröseln. 3 EL Brösel für die Deko beiseite stellen. Einen Tortenring um den Kuchen stellen. 600 g Sahne mit 3 Päckchen Sahnesteif steif schlagen. Brösel und Kirschen unterheben und die Masse auf dem Boden verteilen.
3. 200 g Sahne mit Vanillezucker und restlichem Sahnesteif steif schlagen und auf dem Kuchen verstreichen. Restliche Brösel darüber streuen. Die restlichen Kirschen darauf verteilen.