

Rezept

## Kirsch-Streusel-Torte

Ein Rezept von Kirsch-Streusel-Torte, am 15.01.2025

### Zutaten

2 Eier	125 g Zucker
100 ml Öl	100 ml Orangensaft
150 g Mehl	2 EL Kakao
1/2 Pck. Backpulver	150 g Butter
50 g Zucker	200 g Mehl
2 Gläser Sauerkirschen (à 360 g)	1 Pck. Vanillepuddingpulver
2 EL Zucker	400 g Sahne
2 Pck. Vanillezucker	

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 1 SPRINGFORM (12 STÜCK) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

### Zubereitung

1. Für den Boden den Ofen auf 200° vorheizen. Die Form vorbereiten. Alle Zutaten abmessen, griffbereit stellen. Die Eier mit dem Zucker in 2-3 Min. in einer Rührschüssel dick-cremig schlagen.
2. Öl und Saft unter Rühren zugeben. Mehl, Kakao und Backpulver mischen, rasch unterrühren. Den Teig in die Backform füllen und im Ofen (unten, Umluft 180°) 40-45 Min. backen. Abkühlen lassen.
3. Für die Streusel die Butter schmelzen, mit Zucker und Mehl mischen, mit den Händen auf ein gefettetes Blech bröseln. Im Ofen bei 200° (unten, Umluft 180°) in 15-20 Min. goldbraun backen und abkühlen lassen.
4. Den Boden mit einem Tortenring umstellen. Die Kirschen abtropfen lassen, Saft auffangen, Pudding mit 500 ml Saft und Zucker nach Packungsanweisung kochen, Kirschen unterheben, auf dem Boden verteilen, abkühlen lassen.
5. Die Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen, auf die Kirschmasse streichen und die Streusel darauf verteilen.