

Rezept

Kirschlikörtorte

Ein Rezept von Kirschlikörtorte, am 09.06.2026

Zutaten

200 g Kirschlikör-Pralinen	250 g weiche Butter
250 g Zucker	4 Eier
1 Päckchen Vanillezucker	400 g Mehl
1 Päckchen Backpulver	100 g gemahlene Mandeln
100 g Raspelschokolade	400 g Sahne
2 Päckchen Sahnesteif	2 Päckchen Vanillezucker
20 ml Kirschlikör	20 ml Kirschlikör
400 g Sahne	2 Päckchen Sahnesteif
2 Päckchen Vanillezucker	8 Kirschlikör-Pralinen
2 EL Raspelschokolade	Backpapier für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 26 cm Ø (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 600 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen vorheizen. Die Backform mit Backpapier belegen. Die Pralinen im Wasserbad schmelzen lassen. Butter, Zucker, Eier und Vanillezucker cremig rühren. Mehl, Backpulver, Mandeln und Raspelschokolade mischen, unterrühren. Anschließend die geschmolzene Likör-Schokolade unterziehen.
2. Den Teig in die Form füllen und glatt streichen. Im Ofen bei 175° (Mitte, Umluft 160°) 1 Std. backen. Leicht abgekühlt aus der Form lösen, das Backpapier abziehen. Den Kuchen auf einem Kuchengitter gut auskühlen lassen.
3. Für die Füllung die Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen und den Kirschlikör unterziehen. Den Kuchen einmal quer durchschneiden.
4. Den unteren Boden mit Kirschlikör beträufeln und mit der Kirschsahne bestreichen. Den zweiten Boden auflegen.
5. Die Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen. Die Torte rundum mit der Hälfte der Sahne bestreichen. Die restliche Sahne in einen Spritzbeutel füllen. Von der Tortenmitte nach außen gleichmäßig 8 Sahnestreifen aufspritzen. Dazwischen leicht schräg jeweils 1 Praline platzieren. Die Torte mit Raspelschokolade bestreuen. 2 Std. kalt stellen.