Rezept

Süßkirschen-Pumpernickel-Torte

Ein Rezept von Süßkirschen-Pumpernickel-Torte, am 08.06.2025

Zutaten

5 Blatt	weiße Gelatine
50 g	Butter
1 kg	Süßkirschen
350 ml	Milch
200 g	Sahne
	Eiswürfel
250 g	Pumpernickel
80 g	Marzipanrohmasse
1 Päckchen	Vanillepuddingpulver
50 g	Zucker
	etwas abgeriebene Zartbitterschokolade

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Tortenring von 26 cm Ø (12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 255 kcal

Zubereitung

1. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Pumpernickel im Blitzhacker zu Bröseln zerhacken. Die Butter in einer Pfanne zerlassen, die Pumpernickelbrösel darin kurz anrösten und abkühlen lassen. Die Brösel mit 60 g Marzipanrohmasse verkneten. Einen Tortenring auf eine Tortenplatte stellen. Die Brösel auf den Boden der Platte drücken.

2. Die Kirschen waschen, entstielen und entsteinen. 12 Kirschen für die Deko beiseitelegen.

3. Das Puddingpulver mit 350 ml Milch und Zucker nach Packungsangabe anrühren und zu einem Pudding kochen. Die restliche Marzipanrohmasse grob reiben und dazugeben. Die Gelatine ausdrücken, in einen Topf geben und mit 2 EL heißem Wasser auflösen. Mit ein paar Löffeln Pudding verrühren. Die aufgelöste Gelatine mit dem Schneebesen unter den übrigen Pudding rühren. Die Masse in eine Schüssel füllen und auf Eiswürfeln unter Rühren abkühlen lassen.

4. Die Sahne steif schlagen und unter den Pudding heben, dann die Kirschen unterheben. Die Sahnemischung auf den Boden geben und die Oberfläche glatt streichen. Die Torte 3 Std. kalt stellen.

5. Zum Servieren den Tortenring vorsichtig lösen. Die Torte mit den restlichen Kirschen und geriebener Schokolade verzieren.