

Rezept

Zuger Kirschtorte

Ein Rezept von Zuger Kirschtorte, am 20.04.2024

Zutaten

Für die Japonais-Böden

3	frische Eiweiße (M)		Salz
80 g	Zucker	30 g	gemahlene Haselnüsse
50 g	gemahlene Mandeln	1 EL	Speisestärke

Für die Creme

350 ml	Milch	1 Pck.	Sahnepuddingpulver
40 g	Zucker	3 EL	Kirschwasser
200 g	Butter	1 TL	Rote-Bete-Saft (alternativ: einige Tropfen rote Lebensmittelfarbe)

Für den Kirschsirup

4 EL	Zucker	50 ml	Kirschwasser
------	--------	-------	--------------

Außerdem

1	Biskuitboden (26 cm Ø; Fertigprodukt oder selbst gemacht)	4-5 EL	Mandelblättchen Puderzucker zum Bestäuben
---	---	--------	--

Rezeptinfos

Portionsgröße 1 Torte (26 cm Ø, 12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 385 kcal, 26 g F, 6 g EW, 28 g KH

Zubereitung

1. Die Springformböden mit Backpapier belegen. Backofen auf 100° (Umluft) vorheizen. Für die Japonais-Böden die Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen, dann die Haselnüsse, Mandeln und Speisestärke vorsichtig unterziehen. Die Masse auf die vorbereiteten Formen verteilen, glatt streichen und zusammen im Ofen etwa 1 Std. backen (Stäbchenprobe machen). Die Japonais-Böden vorsichtig auf je ein Kuchengitter stürzen und das Backpapier abziehen. Auskühlen lassen.
2. Für die Creme 5 EL Milch mit dem Puddingpulver glatt rühren. Die restliche Milch mit dem Zucker aufkochen. Angerührtes Puddingpulver einrühren und aufkochen. Das Kirschwasser unterrühren und die Masse in eine Schüssel füllen. Mit Frischhaltefolie abdecken und abkühlen lassen.
3. Inzwischen die Butter cremig weiß aufschlagen. Esslöffelweise die erkaltete Puddingmasse unterrühren und mit dem Rote-Bete-Saft leicht rosa färben. Für den Kirschsirup 100 ml Wasser mit dem Zucker aufkochen. Abkühlen lassen und das Kirschwasser unterrühren.

4. Einen Japonais-Boden mit der Oberseite nach unten auf eine Kuchenplatte legen und mit etwa einem Viertel der Buttercreme bestreichen. Den Biskuitboden darauflegen, den Kirschsirup darüberträufeln und sofort mit einem weiteren Viertel der Creme bestreichen. Den zweiten Japonais-Boden darauflegen und leicht andrücken. Die Torte rundherum mit der restlichen Buttercreme bestreichen und 15 Min. kühl stellen.
-
5. Die Mandelblättchen in einer kleinen Pfanne goldgelb rösten, auskühlen lassen und den Tortenrand damit bestreuen. Auf der Tortenoberfläche mit einer langen, heißen Messerklinge ein Rautenmuster einschneiden. Die Torte im Kühlschrank 1-2 Tage ziehen lassen. Kurz vor dem Servieren die Zuger Kirschtorte leicht mit Puderzucker bestäuben.