



Eierlikör-Sauerkirsch-Torte

Eine cremige Torte mit Eierlikör und Kirschen

Zutaten (etwa 16 Stück)

für das Rezept Eierlikör-Sauerkirsch-Torte

Für die Springform (Ø 26 cm):

- etwas Fett
- Backpapier

Rührteig:

- 1 Gl. Sauerkirschen (Abtropfgew. 350 g)
- 100 g weiche Margarine oder Butter
- 100 g Zucker
- 1 Pck. Vanillin-Zucker
- 2 Eier (Größe M)
- 100 g Weizenmehl
- 2 gestr. TL Backpulver

Eierlikörcreme:

- 1 Pck. Dr. Oetker Gala Puddingpulver Bourbon-Vanille
- 350 ml Milch
- 50 g Zucker
- 6 Bl. Gelatine weiß
- 250 ml Eierlikör
- 250 g kalte Schlagsahne

Zum Verzieren:

- 150 g kalte Schlagsahne
- 1 Pck. Vanillin-Zucker
- 50 ml Eierlikör

Vorbereiten:

Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Für den Teig die Kirschen auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluftangabe: etwa 160°C

Rührteig:

Margarine oder Butter in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig in der Springform glatt streichen und die Kirschen gleichmäßig darauf verteilen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 30 Min.

Springformrand lösen und entfernen. Den Boden in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Eierlikörcreme:

pudding nach Packungsanleitung - **aber nur mit 350 ml Milch und 50 g Zucker** - zubereiten. Gelatine nach Packungsanleitung einweichen und im heißen Pudding auflösen. Masse abkühlen lassen, dabei häufiger umrühren. Wenn der Pudding zu gelieren beginnt, Eierlikör unterrühren. Sahne steif schlagen und unterheben. Boden auf eine Tortenplatte stürzen und einen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand darum stellen. Eierlikörcreme auf dem Boden glatt streichen und mind. 3 Std. in den Kühlschrank stellen.

Verzieren:

Vor dem Servieren Tortenrand lösen, Sahne mit Vanillin-Zucker steif schlagen. Sahne dekorativ auf die Torte spritzen und mit Eierlikör verzieren.