

Eierlikör-Kirsch-Torte



Sahnige Torte mit einer leckeren Eierlikörfüllung und Sauerkirschen

Zutaten (etwa 16 Stück)

für das Rezept Eierlikör-Kirsch-Torte

Für die Springform (Ø 26 cm):

- etwas Fett
- Backpapier

Biskuitteig:

- 4 Eier (Größe M)
- 100 g Zucker
- 1 Pck. Vanillin-Zucker
- 100 g Weizenmehl
- 2 gestr. TL Backin (Backpulver)
- 1 Pck. Puddingpulver Schokolade

Kirschfüllung:

- 1 Gl. Sauerkirschen (Abtropfgew. 350 g)
- 1 Pck. Puddingpulver Vanille-Geschmack

Sahnefüllung:

- 500 g kalte Schlagsahne
- 2 Pck. Sahnesteif

Eierlikörfüllung:

- 200 ml Eierlikör
- 200 g Schmand
- 50 g Zucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Dessert-Soße Vanille-Geschmack ohne Kochen

Vorbereiten:

Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluftangabe: etwa 160°C

Biskuitteig:

Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin und Puddingpulver mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 25 Min.

Springformrand lösen und entfernen, Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, Springformboden entfernen und Gebäck erkalten lassen.

Backpapier vorsichtig abziehen, Boden auf eine Tortenplatte legen und einen etwa 1/2 cm dicken Boden waagrecht abschneiden. Einen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand um den dicken Boden stellen. Aus dem dünnen Boden mit einem Rautengitterformer oder einem kleinen beliebigen Ausstecher Muster ausstechen und die Biskuitreste beiseitestellen.

Kirschfüllung:

Kirschen auf einem Sieb abtropfen lassen, Flüssigkeit dabei auffangen und 350 ml abmessen. Puddingpulver mit etwa 6 EL von der abgemessenen Kirschflüssigkeit glatt rühren. Übrige Flüssigkeit zum Kochen bringen, das angerührte Puddingpulver hineingeben und alles etwa 1 Min. unter Rühren kochen lassen. Die Kirschen unterrühren. Die heiße Kirschmasse auf dem Boden verteilen und erkalten lassen.

Sahnefüllung:

Sahne mit Sahnesteif steif schlagen. Gut die Hälfte der Sahne mit den Biskuitresten vermischen und auf den Kirschen glatt streichen.

Eierlikörfüllung:

Eierlikör mit Schmand und Zucker verrühren. Dessertsoßenpulver unterrühren und die übrige Sahne unterheben. Die Eierlikörfüllung auf der Sahne verstreichen und den ausgestochenen Boden auflegen und andrücken. Die Torte mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

Vor dem Servieren den Tortenring oder Springformrand entfernen.