



Zuger Kirschtorte

etwa 16 Stück

   aufwändig

  bis 80 Min.



Für die Springform (Ø 28 cm) oder

Für die Springform (Ø 26 cm):

etwas Fett
Backpapier

Eiweißmasse:

2 Eiweiß (Größe M)

1 Pr. Salz

100 g Zucker

75 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln

Kirschwasser-Buttercreme:

1 Pck. Dr. Oetker Gala Puddingpulver Sahne-Pudding

40 g Zucker

350 ml Milch

4 EL Kirschwasser

200 g weiche Butter

Zum Tränken:

100 ml Wasser

50 g Zucker

100 ml Kirschwasser

Zum Bestreuen:

75 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln

Biskuitteig:

50 g Butter

3 Eier (Größe M)

1 Eigelb (Größe M)

120 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

100 g Weizenmehl

25 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke

1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Streuselteig:

150 g Weizenmehl

100 g weiche Butter

50 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Eigelb (Größe M)

Zum Verzieren:

Puderzucker

1 Vorbereiten:

Springformboden fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 120°C

Heißluft: etwa 100°C

2 Eiweißmasse:

Eiweiß mit Salz in einem Rührbecher mit einem Mixer (Rührstäbe) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe aufschlagen. Unter Rühren nach und nach Zucker hinzufügen und so lange weiterschlagen, bis eine stabile Masse entsteht. Mandeln vorsichtig unterheben. Masse in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 75 Min.

Während der Backzeit Pudding, Tränke und Mandeln (Schritte 3-5) vorbereiten. Springformrand lösen und entfernen. Gebäck mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

3 Kirschwasser-Buttercreme:

Pudding nach Packungsanleitung mit Zucker, **aber nur mit 350 ml Milch**, zubereiten. Kirschwasser unterrühren. Pudding in eine Schüssel geben, die heiße Oberfläche direkt mit Frischhaltefolie belegen und Pudding erkalten lassen.

4 Tränke:

Wasser mit Zucker aufkochen, bis der Zucker gelöst ist. Abkühlen lassen und das Kirschwasser unterrühren.

5 Zum Bestreuen Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett bräunen und auf einem Teller erkalten lassen.

6 Den Boden der erkalten und gesäuberten Springform fetten und mit Backpapier belegen. **Backofentemperatur erhöhen!**

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

7 Biskuitteig:

Butter zerlassen. Eier und Eigelb 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 Gustin und Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Butter kurz unterrühren. Den Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 28 Min.

- 8 Springformrand lösen und entfernen, Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, Springformboden entfernen und erkalten lassen. Erkaltenen Springformboden fetten und den Springformrand darumstellen.

9 Streuselteig:

Mehl in eine Rührschüssel geben. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu Streuseln verarbeiten. Streusel auf dem Springformboden zu einem Boden andrücken. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 15 Min.

Springformrand entfernen. Boden vom Springformboden lösen, aber darauf auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Boden auf eine Platte legen.

10 Kirschwasser-Buttercreme:

Butter mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren und den erkaltenen Pudding esslöffelweise unterrühren, dabei darauf achten, dass Butter und Pudding Zimmertemperatur haben, da die Buttercreme sonst gerinnt.

- 11 Etwa 3 geh. EL Creme auf dem Streuselboden verstreichen. Den Mandelboden auflegen und mit etwa 4 geh. EL Creme bestreichen. Vom Biskuitboden die Backhaut dünn abschneiden und den Boden auflegen. Mit Hilfe eines Pinsels mit der Tränke bepinseln. Torte mit der übrigen Buttercreme einstreichen und mit den gerösteten Mandeln bestreuen. Torte mind. 2 Std., am besten über Nacht, in den Kühlschrank stellen.

12 Verzieren:

Torte vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen und mit einem langen Messer ein Rautenmuster eindrücken.

Tipp aus der Versuchsküche

- Die Torte kann max. 2 Tage im Voraus vorbereitet oder auch eingefroren werden.