

Kirsche-Stracciatella-Torte

Zutaten:

Boden

5 Eier
150 g Zucker
125 g Mehl
125 g Grieß
1 TL Backpulver

Kirschfüllung

1 großes Glas Sauerkirschen
25 g Zucker
Zimt nach Geschmack
1 Paket Vanillepuddingpulver

Stracciatellasahne

1 kg geschlagene Sahne
Vanillezucker
100 g geraspelte dunkle Schokolade

Marzipanfächer

250 g – 300 g Marzipan
125 g – 150 g dunkle Kuvertüre

Zubereitung:

Boden: Die Eier schaumig schlagen, den Zucker dazugeben und weiterschlagen bis eine cremige Masse entstanden ist. Das Mehl, den Grieß und das Backpulver zusammenmischen und unter die Eiermasse ziehen. In einer Springform (Ø 28 cm) den Teig bei ca. 150°C – 160°C Heißluft für ca. 35 – 40 Minuten backen.

Kirschfüllung: Die Sauerkirschen abgießen und den Saft auffangen. Den Sauerkirschsafte mit dem Zucker und dem Zimt zum Kochen bringen. Währenddessen das Puddingpulver anrühren. Das angerührte Puddingpulver in den kochenden Saft geben. Anschließend die Kirschen in die andgedickte Masse geben und alles erkalten lassen.

Stracciatellasahne: 600 g geschlagene Sahne mit der grob geraspelten Schokolade vermischen.



Mühlencafé Oldendorf
Metz Kuecks
Eichenstraße 22
27404 Zeven/Oldendorf
Tel.: 04281 3141
Fax: 04281 2679
www.muehlencafe-oldendorf.de
kuecks@muehlencafe-oldendorf.de



Den abgekühlten Tortenboden zwei Mal durchschneiden. Auf dem untersten Boden die Kirschmasse gleichmäßig verteilen und mit etwas der Stracciatellasahne bedecken. Nun den zweiten Boden auflegen und die restliche Stracciatellasahne darauf gleichmäßig verteilen. -dann den obersten Boden auflegen und alles mit der restlichen geschlagenen Sahne garnieren.

Marzipanfächer: Das Marzipan zu einer runden Platte (Ø 28 cm) ausrollen. Die Kuvertüre vorsichtig schmelzen und anschließend auf die Marzipanplatte streichen und in 12 bis 16 Stücke einteilen. Die so entstandenen Fächer als Dekoration auf die Torte stellen.



Mühlencafé Oldendorf
Mota Kuecks
Eichenstraße 22
27404 Zeven-Oldendorf
Tel.: 04281 3141
Fax: 04281 2679
www.muehlencafe-oldendorf.de
kuecks@muehlencafe-oldendorf.de

