

Zuger Kirschtorte.



Rezept für 1 Springform, Ø 24 cm.

- Japonais-Böden:** 2 Eiweiss, 2 EL Zucker, 2 EL Puderzucker, 60 g gemahlene Haselnüsse, 1 EL Maizena
Biskuit: 2 Eier, 60 g Zucker, 1 Prise Salz, 50 g Mehl, 1 EL heisses Wasser, 30 g Maizena
Füllung: 250 g weiche Butter, 180 g Puderzucker, 2 Eigelb, 2 EL Kirsch, 2 EL Kirschnektar
Sirup: 1/2 dl Kirsch, 1/2 dl Wasser, 3 EL Puderzucker
Garnitur: Mandelblättchen, Kirschen, Puderzucker
Auf Backpapier zwei Kreise (Ø 24 cm) zeichnen und je auf ein Blech legen.

Japonais-Böden:

Eiweiss steif schlagen, Zucker begeben und weiterschlagen, bis die Masse glänzt. Puderzucker, Haselnüsse und Maizena mischen und sorgfältig darunterziehen. Je eine Hälfte der Masse auf den Backpapierkreisen dünn ausstreichen, nacheinander im vorgeheizten Ofen bei 120 Grad 50–60 Minuten backen. Im leicht geöffneten Ofen auskühlen lassen, vom Backpapier lösen und Kreise zuschneiden.

Biskuit:

Eier, Zucker, Salz und Wasser im Wasserbad zu einem dicken Schaum schlagen. In kaltes Wasser stellen und weiterschlagen, bis die Masse kalt ist. Mehl mit Maizena mischen, dazusieben und sorgfältig darunterziehen. Teig in die Springform füllen, glatt streichen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad in der Mitte 15–20 Minuten backen.

Füllung:

Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden. Restliche Zutaten beifügen und rühren, bis die Masse hell ist.

Sirup:

Alle Zutaten verrühren, bis der Puderzucker aufgelöst ist.

Einen Japonais-Boden mit 1/3 der Füllung bestreichen und Biskuit darauflegen. Mit Sirup beträufeln und mit der Hälfte der restlichen Füllung bestreichen. Den zweiten Japonais-Boden mit der Unterseite nach oben darauflegen und leicht andrücken. Restliche Füllung auf und um die Torte streichen, Tortenrand eventuell mit Mandelblättchen garnieren. Vor dem Servieren mindestens zwei Stunden kühl stellen, mit viel Puderzucker garnieren.