

Das Rezept zum Nachbacken.



Kirschtorte zum Cashback-Day:

ZUTATEN

Für den Biskuit:

- 120 g Mehl
- 160 g weißer Zucker
- 1/2 TL Backpulver
- 1/4 TL Salz
- 6 Eier
- 2 EL Wasser
- 1/2 TL Vanilleextrakt
- 50 ml Pflanzenöl

Für die Buttercreme:

- 340 g Butter
- 600 bis 700 g Puderzucker
- 75 bis 90 ml Schlagsahne
- 1 TL Vanilleextrakt
- 1/4 TL Salz

Für die Ganache:

- 100 g weiße Schokolade (gehackt oder in Stücken)
- 50 ml Schlagsahne
- rote Lebensmittelfarbe

Fruchtfüllung:

- 250 g Kirschmarmelade

Deko:

- 1 kg Kirschen



ZUBEREITUNG

Biskuit:

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Eier trennen. Eiweiß auf höchster Stufe schaumig schlagen. 1/3 des Zuckers hinzufügen und weiter schlagen, bis sich feste Spitzen bilden. Beiseitestellen.

In einer großen Schüssel Eigelbe, restlichen Zucker, Salz, Wasser und Vanille auf höchster Stufe schaumig schlagen. Die Hälfte des Eischnees zur Eigelbmasse geben und vorsichtig unterheben. Mehl und Backpulver nach und nach in die Eigelbmasse sieben und vorsichtig unterheben.

Pflanzenöl hinzufügen. Damit sich das Öl besser einarbeiten lässt, vorher einige Löffel des Teigs mit dem Öl mischen. Restlichen Eischnee zum Teig geben und vorsichtig unterheben, bis alles gut vermischt ist.

Zwei Backformen (18 cm) mit Pergamentpapier auslegen. Teig hineingeben und auf die Form klopfen, um Luftblasen zu entfernen. Etwa 27 bis 30 Minuten goldbraun backen. Mit einem Holzstäbchen in die Mitte stechen; bleibt kein Teig mehr kleben, ist er fertig gebacken.

Teig aus der Form nehmen, Papier entfernen und vor dem Aufschneiden vollständig abkühlen lassen. Später jeden Biskuit in zwei Hälften schneiden.

WEITER AUF DER NÄCHSTEN SEITE

Sicher dir
dein Stück
vom Kuchen –
und jährlich
die Chance auf
bis zu 10 %
Cashback*





Buttercreme:

In einer großen Schüssel Butter auf mittlerer Stufe etwa 2 Minuten cremig schlagen, bis sich die Masse vergrößert hat. 600 g Puderzucker, 75 ml Sahne, Vanilleextrakt und Salz hinzugeben, während der Mixer auf niedriger Stufe läuft. Dann auf hoher Geschwindigkeit 3 Minuten lang schlagen.

Ist die Buttercreme zu dünn, 100 g Puderzucker hinzufügen, ist sie zu dick, 1 EL Sahne hinzufügen.

Torte zusammensetzen:

Ersten Tortenboden auf Tortenständer oder Servierplatte legen. Eine Schicht Kirschmarmelade darauf verteilen und eine Tasse Buttercreme gleichmäßig daraufgeben. Zweiten Tortenboden darauflegen und alles wiederholen, bis alle vier Böden verbraucht sind.

Mit der restlichen Buttercreme die Torte glatt einstreichen. Für den Semi-Naked-Look die Böden nicht vollständig mit der Creme bedecken. Kuchen mind. eine Stunde oder über Nacht im Kühlschrank abkühlen lassen.

Rote Tropf-Ganache:

Schokolade und Sahne in eine mikrowelleneignete Schüssel geben. 30 Sekunden lang in der Mikrowelle erhitzen, herausnehmen und umrühren, bis die Masse glatt ist. Wenn nicht alles geschmolzen ist, weitere 15 – 20 Sekunden erhitzen. Rote Lebensmittelfarbe einrühren.

Die Ganache etwa 15 Minuten lang abkühlen und leicht eindicken lassen. Ganache entlang des oberen Tortenrandes auf die abgekühlte Torte gießen. Sobald die Seiten fertig sind, restliche Ganache in die Mitte füllen und verteilen.

Finish:

Mit Kirschen verzieren. Ihrer Fantasie sind dabei keine Grenzen gesetzt.

**Wir wünschen fröhliches Backen
und guten Appetit!**