

Holländer Kirsch Torte

Von Kuchenfee

Willkommen zu meinem YouTube-Video, in dem ich euch heute ein leckeres Rezept für die Holländer Kirsch Torte vorstelle. Dieses köstliche Dessert ist nicht nur für erfahrene Hobbybäcker geeignet, sondern auch perfekt für Backanfänger, da es einfach und gelingsicher ist. In meiner Zeit als Konditorin habe ich dieses erprobte Rezept immer wieder zubereitet, und heute teile ich es gerne mit euch.

Wir werden Schritt für Schritt durch die Zubereitung gehen, von der Herstellung des Blätterteigs bis zur Zubereitung des Kirschkompotts, das wie ein Pudding gekocht wird. Die geschlagene Sahne wird mit einer Prise Vanille aromatisiert und optional mit etwas Kirschwasser verfeinert, um den klassischen Geschmack zu erzielen. Dieses Dessert ist nicht nur unglaublich lecker, sondern auch in kürzester Zeit im Kühlschrank bereit. Die dünnen Blätterteigböden backen schnell und kühlen noch schneller aus, was diese Torte zur perfekten last-minute Idee macht, wenn sich Besuch ankündigt.

Ihr könnt dieses Rezept auch an eure Vorlieben anpassen, indem ihr anstelle von Kirschen anderes Obst verwendet, wie z.B. Äpfel. Backen für Anfänger war noch nie so einfach! Wir führen euch durch jeden Schritt, um sicherzustellen, dass eure Holländer Kirsch Torte perfekt gelingt.

Ich hoffe, ihr habt viel Spaß beim Zuschauen und freut euch auf das Genießen dieser köstlichen Torte. Vergesst nicht, das Video zu liken, zu kommentieren und zu abonnieren, um mehr einfache Backrezepte und Konditorei-Tipps zu erhalten. Viel Freude beim Backen und Verwöhnen eurer Geschmacksknospen!

Hinweise:

Holländer Kirsch Torte, Kirsch Kompott Rezept, Blätterteig Torte, Schnelle Torte, Konditorin Rezept, Last-Minute Dessert, Leichte Torte, Kirschwasser Sahne, Geschlagene Sahne Torte, Vanille-Sahne-Torte, Einfache Konditorei Rezepte, Kirsch-Dessert, Torte mit Blätterteig, Kirschpudding-Torte, Kirsch-Füllung, Torte mit Obst, Apfelkompott Torte, Rezept für Anfänger, Dessert für Besuch, Schnelle Kühlung, Backen für Anfänger, Leichtes Backen, Anfängerfreundliches Rezept, Konditorei-Tipps, Backen mit Blätterteig, Backen leicht gemacht, Schnelles Backen, Torte für Einsteiger, Backvideo für Anfänger, Backen mit Konditorin, Step-by-Step Backen, Einfaches Kuchenrezept, Kuchen selber machen, Backen mit fertigem Teig, Backen ohne Backerfahrung, Schritt-für-Schritt Anleitung, Einfaches Kuchenrezept, Konditor-Tipps für Anfänger, Kuchen backen leicht erklärt, Backen für Neulinge



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
15 min	30 min	n/a	45 min

12 Stücke · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

BÖDEN

2 Rolle Blätterteig

á 275g

KIRSCHKOMPOTT

1 Glas Schattenmorellen

80 g Zucker

40 g Speisestärke

SAHNECREME

400 ml Sahne

2 EL Zucker

2 Paket Sahnesteif

1 EL Kirschwasser

GLASUR

2 EL Aprikosen Konfitüre

Oder Kirsch

70 g Glasurfondant

Oder Puderzuckerglasur

1 TL Butter

weich

1 TL Kirschwasser

bei Bedarf

DEKOR

200 ml Sahne

1 Paket Vanillinzucker

1 Paket Sahnesteif

Zubereitung

1. BLÄTTERTEIG BÖDEN

- 01** Ofen auf 190°C Umluft vorheizen. Drei Bleche mit Backpapier auslegen.
- 02** Den Blätterteig aufrollen und mit der Springform ausstechen, dann gründlich mit einer Gabel einstechen, einem weiteren Backpapier und einem Auskühlgitter oder ähnlichem belegen, sodass der Blätterteig nicht zu stark aufblättert.
- 03** Die Böden rund 15-20 Minuten goldig ausbacken, dann komplett auskühlen lassen.
- 04** Die Blätterteigböden bei Bedarf nochmals mit der Springform in Form stechen, sodass sie problemlos eingelegt werden können.

Werkzeuge

Springform 26 cm

Waage

Topf

Spritzbeutel

Torteneinteiler

05 Um einen der Boden die Springform stellen.

2. KIRSCHKOMPOTT

01 Die Kirschen abgießen, den Saft auffangen und bei Bedarf mit Wasser auf etwa 450 ml aufstocken.

02 Einen kleinen Schluck der Flüssigkeit abnehmen und die Speisestärke darin lösen.

03 Die restliche Flüssigkeit mit Zucker in einem Topf verrühren, die Stärkemischung ebenfalls einrühren und alles unter rühren rund zwei Minuten brodelnd kochen lassen, dann von der Hitze nehmen und die Kirschen vorsichtig einrühren.

04 Die Hälfte der Kirschen noch heiss aus den ersten Boden geben, jedoch nicht bis zum Rand verteilen! Es sollte mindestens zwei Zentimeter Blätterteigrand über bleiben.

3. SAHNEFÜLLUNG

01 Die Sahne mit dem Vanillezucker aufschlagen, dabei das Sahnesteig einrieseln lassen.

02 Nun die Hälfte der Sahne in den Ring, auf die Kirsch geben, glatt streichen und mit einem weiteren Boden und den restlichen Kirschen belegen, dann die restliche Sahne darauf geben, glatt streichen und mindestens zwei Stunden im Kühlschrank durchkühlen.

4. GLASUR

01 Die Konfitüre unter rühren brodelnd aufkochen, dann kochenheiss auf dem letzten Boden verstreichen. Abkühlen lassen.

02 Den Fondant Handwarm erwärmen, entweder in einem Topf auf dem Herd oder in der Mikrowelle. Bei Bedarf das Kirschwasser und etwas Wasser dazu geben, sodass die Glasur weicher wird und sich im Anschluss gut auf dem apricotierten Boden verstreichen lässt.

03 Die Glasur einige Minuten fest werden lassen, den Boden dann in 12 Stücke einteilen.

5. FERTIG STELLEN

01 Torte mit einem Messer aus der Form lösen und mithilfe eines Einteiler oder manuell in 12 Stücke einteilen.

02 Die Sahne mit dem Vanillezucker und Sahnesteif steif schlagen, dann in einen Spritzbeutel geben, vorher etwas davon nutzen um die Torte am Rand einzustreichen.

03 Einzelne Stückgarnitur aufspritzen und den Blätterteig Fächer auflegen.