

Kirsch Kuchen 2.0

Von Kuchenfee

Drei Schichten, eine kleine Sensation: zarter Biskuit, fruchtige Kirschen und obendrauf eine **wolkige Vanillecreme aus Eiweiß und Sahne**. Diese Kirsch Kuchen 2.0 Schnitten sind genau das Rezept, das ich aus der Konditorei mitgebracht habe, weil mich die Kombi aus warmem Pudding-Kirsch-Belag und zartem Biskuitdeckel jedes Mal abholt. Im Anschnitt sieht man die drei Lagen schön sauber: dünne Biskuitkapsel, eine satte Kirschsicht in der Mitte und eine helle Cremehaube, die das Ganze leicht und fast schwebend wirken lässt.

Statt mit Buttercreme arbeite ich hier mit einer leichten Vanillecreme auf Eiweiß-Sahne-Basis, das macht die Schnitten richtig fluffig und nicht so mächtig. Auch in der Kirschfüllung gibt es einen kleinen Profi-Move: ich gebe einen Schluck **Limoncello** in den Pudding, das hebt die Kirschen geschmacklich an, ohne dass es nach Likör schmeckt. Ein Punkt ist mir besonders wichtig, sonst geht das Ganze sofort schief: **die Kirschfüllung muss komplett durchgekühlt sein**, bevor die Creme drauf kommt, sonst schmilzt euch die ganze Schicht weg. Hier kommt mein Rezept für die Kirsch Kuchen 2.0 Schnitten zum Nachbacken:



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
15 min	10 min	n/a	25 min

10 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

BISKUIT

3 x Eier

Raumtemperatur

3 x Eigelb

Raumtemperatur

120 g Zucker

1 Paket Vanillinzucker

1 Prise Salz

100 g Mehl

15 g Speisestärke

KIRSCHFÜLLE

1 Glas Kirschen

3 EL Zucker

1 Paket Puddingpulver

MOUSSE

3 x Eiweiß

100 g Zucker

200 g Sahne

eiskalt

1 Paket Sahnesteif

1 Paket Vanillinzucker oder Mark einer halben
Vanilleschote

DEKOR

Kirschen

Minze

Werkzeuge

Backrahmen

Winkelpalette

Schneebesen

Waage

Küchenmaschine / Handrührgerät

Gummilippe

Topf

Zubereitung

1. BISKUIT

- 01** Ofen auf 190°C Umluft vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
- 02** Eier, Eigelb, Zucker, Salz & Vanillinzucker 10 Minuten aufschlagen.
- 03** Mehl & Speisestärke mischen und auf die Masse sieben, dann vorsichtig unterheben.
- 04** Die Masse gleichmäßig auf dem Blech verstreichen und etwa 8-14 Minuten goldig braun ausbacken.
- 05** Den Biskuit nach dem backen mit einem Handtuch abdecken und komplett auskühlen lassen.

06 Den Biskuit stürzen, das Backpapier entfernen und in 3 gleich breite Streifen schneiden.

07 Einen Backrahmen um den ersten Biskuitboden stellen.

2. KIRSCHEN

01 Kirschen vom Saft abgießen (etwa 400 ml). Den Saft mit Zucker und Speisestärke unter konstantem rühren zum kochen bringen. Etwa eine Minute blubbernd aufkochen, dann vom Herd nehmen, Kirschen vorsichtig einrühren und die Masse noch heiss auf den ersten Boden geben.

02 Den zweiten Boden auflegen, vorsichtig andrücken und die Schnitte so für mindestens 3 Stunden im Kühlschrank durchkühlen.

3. MOUSSE

01 Eiweiß mit Zucker über einem Wasserbad auf 70°C unter rühren erwärmen, dann aufschlagen bis die Baiser wieder kalt ist.

02 Die Sahne mit dem Sahnesteif steif schlagen.

03 Sahne unter die Baiser heben, eine Hälfte der Creme im Rahmen, auf dem zweiten Boden verstreichen und mit dem dritten Boden belegen.

04 Die restliche Creme mit einem Spritzbeutel aufdressieren.

05 Die Schnitte erneut mind. 2 Stunden kühlen, dann die Rahmen vorsichtig entfernen, die Schnitte portionieren und ausgarnieren.