

Kirsch Nuss Torte

Von Nicole

Diese Torte ist eine Eierlikörtorte und eine Kirschtorte in einem wahnsinnig leckeren Törtchen vereint. Da es diese bei mir an Weihnachten gab habe ich sie mit Schokosternen dekoriert. Die Deko kann natürlich jeder nach seinem eigenen Geschmack oder Anlass auswählen.



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
n/a	1 Std. 10 min	n/a	1 Std. 10 min

1 Torte · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

FÜR DEN MÜRBETEIG:

150 g Mehl

100 g kalte Butter

50 g Puderzucker

1 Paket Vanillezucker

Abrieb von 1 Bio-Zitrone

1 Prise Salz

FÜR DEN NUSSBODEN:

50 g gemahlene Mandeln

50 g gemahlene Haselnüsse

100 g Raspelschokolade Zartbitter

4 Eier

Gr. M, Zimmertemperatur

1 großzügige Prise Salz

80 g weiche Butter

80 g Zucker

1 Paket Vanillezucker

1 TL Backpulver

Je 1 EL Weinbrand und Rum

FÜR DIE FÜLLUNG:

2 - 3 EL Kirschkonfitüre

1 Glas Schattenmorellen

Abtropfgewicht 350 g

1 Paket Puddingpulver Vanille

4 EL Zucker

FÜR DIE DEKO:

1000 ml kalte Schlagsahne

3 Paket Pck. Vanillezucker

3 Paket Sahnesteif

etwas Eierlikör

AUSSERDEM:

Knusperkugeln

Schokodekore

Zubereitung

01 Die Springform mit Backpapier auslegen.

1. ZUBEREITUNG:

01 Für den Mürbeteig das Mehl in eine Rührschüssel sieben,

02 Butter in Stückchen, Puderzucker, Vanillezucker, Zitronenabrieb und Salz hinzufügen,

03 mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten.

04 Den Teig mit den Händen zu einem Boden in der Form flach drücken,

05 die Form etwa eine halbe Stunde zum kühlen in den Kühlschrank stellen.

06 Backofen vorheizen

07 Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

08 Die Form im unteren Drittel in den Backofen schieben.

09 Backzeit: etwa 20 Minuten

10 Die Springform auf einen Kuchenrost stellen.

11 Den heißen Springformrand mit Hilfe eines Buttermessers vorsichtig lösen und entfernen.

12 Den Mürbeteigboden abkühlen lassen und mit dem Backpapier vom Springformboden ziehen.

13 Den Springformrand spülen und die Backform erneut mit Backpapier auslegen.

14 Die Backofentemperatur auf 150 °C reduzieren.

15 Für den Nussboden die Eier trennen, das Eiweiß mit dem Salz sehr steif schlagen.

16 Die Butter schaumig rühren, Zucker und Vanillezucker dazugeben.

17 Anschließend die Eigelbe einzeln unterrühren.

18 Danach Nüsse, Schokolade, Backpulver, Weinbrand und Rum einrühren.

19 Dann den Eischnee vorsichtig unterheben.

20 Den Teig in die Springform geben, glatt streichen und im unteren Drittel auf dem Rost in den Backofen schieben.

21 Backzeit: etwa 50 Minuten

22 Den Nussboden auf einem Kuchenrost in der Form vollständig abkühlen lassen.

23 Anschließend vorsichtig aus der Form lösen.

24 Den Mürbeteigboden auf eine Kuchenplatte setzen und mit der Kirschkonfitüre bestreichen.

- 25** Den Nussboden darauf legen und einen Tortenring darum stellen.
- 26** Für die Kirschfüllung die Kirschen in einem Sieb gut abtropfen lassen und den Saft dabei auffangen.
- 27** Den Saft mit Wasser auf 500 ml auffüllen. Puddingpulver mit Zucker und etwas Kirschsaff verrühren.
- 28** Den restlichen Kirschsaff in einem Kochtopf zum kochen bringen und nach Packungsanweisung einen Pudding kochen.
- 29** Die abgetropften Kirschen unerrühren und die heiße Kirschmasse gleichmäßig auf dem Nussboden verteilen. Die Kirschfüllung vollständig abkühlen lassen.
- 30** Die Sahne mit dem Vanillezucker und dem Sahnesteif steif schlagen.
- 31** In einen Spritzbeutel mit beliebiger Tülle Sahne für die Sahnnetuffs füllen.
- 32** Die restliche Sahne auf der Kirschfüllung verteilen und glatt streichen.
- 33** Die Sahne aus dem Spritzbeutel in gleichmäßigen Tuffs dicht an dicht kreisförmig auf die Tortenoberfläche spritzen.
- 34** Den Eierlikör als Spiegel in die Tortenmitte gießen. In die Tuffs die Deko setzen und die Torte bis zum Verzehr in den Kühlschrank stellen.
- 35** Vor dem Servieren den Tortenring vorsichtig entfernen.