

Stracciatella-Kirsch-Biskuit

etwa 10 Stück



aufwändig



bis 40 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipps:

- Sie können die Torte maximal 1 Tag vorher zubereiten.

Für das Backblech (40 x 30 cm):

etwas Fett
Backpapier

Biskuitteig:

3 Eier (Größe M)
125 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
100 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin



Füllung:

1 Gl. Sauerkirschen (Abtropfgew. 350 g)
1 Pck. Dr. Oetker Gelatine gemahlen weiß
5 EL Kirschsafte (aus dem Gl.)
600 g kalte Schlagsahne
40 g Puderzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
3 EL Kirschwasser
50 g Dr. Oetker Raspelschokolade Zartbitter

Außerdem:

etwa 8 Schokogebäckstangen
125 g Schokowaffeltäfelchen Zartbitter
2 Zahnstocher (eventuell)
etwas Papier

1. Vorbereiten: Das Backblech fetten und mit Backpapier belegen, dabei das Papier an der offenen Seite des Blechs zu einer Randfalte knicken. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200°C

Heißluft: etwa 180°C

2. Biskuitteig: Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig auf dem Blech glatt streichen und sofort backen.

Backzeit: etwa 6 Min.

3. Biskuitplatte vorsichtig lösen, auf ein mit Zucker bestreutes Stück Backpapier stürzen und mit dem Backpapier erkalten lassen.

4. Backpapier vorsichtig abziehen, Gebäck der Länge nach halbieren und eine Hälfte auf eine Platte legen.

5. Füllung: Sauerkirschen auf einem Sieb **sehr gut** abtropfen lassen, evtl. noch mal auf Küchenpapier legen, den Saft dabei auffangen. Gelatine mit 5 EL Kirschsafte in einem kleinen Topf anrühren, 5 Min. quellen lassen, dann unter Rühren erwärmen, bis sie gelöst ist. Sahne fast steif schlagen, die lauwarme Gelatinelösung unter Schlagen hinzufügen und die Sahne vollkommen steif schlagen. Puderzucker sieben, mit Vanillin-Zucker mischen und unterrühren. Kirschwasser ebenfalls unterrühren. Zuletzt Schokoladenraspel unterheben. Die

Hälfte der Creme auf den unteren Boden streichen, zweiten Boden auflegen und leicht andrücken. Übrige Creme auf dem Boden verstreichen, die gut abgetropften Kirschen darauf verteilen und dabei am Rand etwa 2 cm frei lassen. Schokowaffeltäfelchen rundherum an den Rand der Torte leicht andrücken. Torte mind. 3 Std. in den Kühlschrank stellen.

6. Verzieren: 4 Gebäckstangen halbieren, damit "X-förmig" 2 "Hürdenhalter" in das Gebäck stecken und je 1 ganze Gebäckstange darüber legen. Auf ein Stück Papier "Diplom" schreiben und mit Hilfe von 2 Gebäckstangen als "Zieleinlauf" in das Gebäck stecken. Eventuell noch kleine Fähnchen basteln, welche die Hürden z. B. mit "Abitur" und "Vordiplom" bezeichnen.

Pro Portion / Stück: E: 7 g, F: 26 g, Kh: 48 g, kJ: 1.953, kcal: 466