





# Kirsch-Marzipan-Kuppeltorte

Leckere Sauerkirsch-Torte mit Sahne, Marzipanhaube und Schokolade.

etwa 16 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 80 Minuten



## Zutaten:

### Für die Springform (Ø 28 cm):

Fett  
Backpapier

### Biskuitteig:

2 Eier (Größe M)  
2 EL heißes Wasser  
75 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon  
Vanille-Zucker  
60 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Original  
Backin  
30 g Dr. Oetker Gustin Feine  
Speisestärke  
1 EL Dr. Oetker Kakao

### Knetteig:

125 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Original  
Backin  
50 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon  
Vanille-Zucker  
60 g weiche Butter oder  
Margarine  
1 Ei (der Größe M)

### Kirsch-Füllung:

350 g Sauerkirschen  
(Abtropfgew.)  
40 g Dr. Oetker Gustin Feine  
Speisestärke  
1 EL Zucker  
etwa 2 EL Kirschwasser

### Sahne-Füllung:

6 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß  
800 g kalte Schlagsahne  
4 TL Zucker

### Außerdem:

150 g Dr. Oetker Kuvertüre  
Zartbitter

## 1 Vorbereiten:

Für die Füllung Kirschen auf einem Sieb abtropfen lassen, die Flüssigkeit dabei auffangen. Springformboden fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**

**Heißluft etwa 180 °C**

## 2 Biskuitteig:

Eier mit heißem Wasser in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanille-Zucker gemischten Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin, Gustin und Kakao mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig in der Form glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 15 Minuten**



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

Tortenboden aus der Springform lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen. Abgekühlten Springformboden fetten und den gesäuberten Springformrand darumstellen.

1 Dr. Oetker Feine Marzipan-  
Decke  
200 - 250 g kalte Schlagsahne  
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif  
50 g Belegkirschen

### 3 Knetteig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit dem Mixer (Knethaken) zu einem Teig verarbeiten. Den Teig auf dem Springformboden ausrollen und mehrmals mit einer Gabel einstechen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 15 Minuten**

Springformrand lösen und entfernen. Den Knetteigboden vom Boden lösen, aber darauf auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Den Boden auf eine Platte geben.

### 4 Kirsch-Füllung:

Etwa 6 EL von der aufgefangenen Flüssigkeit mit Gustin und Zucker glatt rühren. Übrige Flüssigkeit zum Kochen bringen und das angerührte Gustin einrühren. Alles unter Rühren etwa 1 Min. kochen, die Kirschen und das Kirschwasser unterrühren. Die Kirschen auf dem Knetteigboden verteilen und erkalten lassen.

### 5 Sahne-Füllung:

Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Sahne mit Zucker fast steif schlagen. Gelatine nach Packungsanleitung auflösen und zunächst mit etwa 2 EL der Sahne verrühren, dann in dünnem Strahl auf mittlerer Stufe unter die übrige Sahne rühren und steif schlagen. Etwa 2/3 der Sahne kuppelförmig auf den Kirschen verstreichen. Den Biskuitboden auflegen und so andrücken, dass die Kuppel gut erkennbar ist. Mit übriger Sahne einstreichen.

Kuvertüre hacken und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Die Marzipan-Decke über die Torte legen, evtl. überstehendes Marzipan abschneiden und mit der Kuvertüre bepinseln. Solange die Kuvertüre noch nicht fest ist, mit Hilfe eines Messers oder einer Palette etwa 16 Tortenstücke markieren und bis zur Marzipan-Decke (nicht tiefer) einritzen. Die Torte mind. 3 Std., am besten über Nacht, in den Kühlschrank stellen.





**6 Verzieren:**

Sahne mit Sahnesteif steif schlagen, in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und die Torte damit verzieren. Dekorativ mit Belegkirschen belegen.

