

# Sahne-Kirsch-Torte

Ein saftiger Schokoladenboden mit einem Belag aus Kirschpudding und Sahne.

etwa 12 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier  
Fett

### Rührteig:

100 g weiche Butter oder Margarine  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker  
3 Eier (Größe M)  
150 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln  
2 EL Dr. Oetker Kakao  
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
etwa 1 TL gemahlener Zimt

### Zum Tränken:

1 - 2 EL Kirschlikör

### Kirschpudding:

700 g Sauerkirschen (Abtropfgew.)  
1 Pck. Dr. Oetker Original  
Puddingpulver Sahne-Geschmack  
2 EL Zucker

### Vanille-Sahne:

500 g kalte Schlagsahne  
2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif  
2 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker

### Zum Bestreuen:

Dr. Oetker Raspelschokolade  
Zartbitter

## 1 Vorbereiten:

Springformboden fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 Rührteig zubereiten:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Nach und nach Zucker und Vanille-Zucker unterrühren, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mandeln mit Kakao, Backin und Zimt mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 25 Min.**

Springformrand lösen und entfernen. Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und mit dem mitgebackenen Papier erkalten lassen.



③ **Tränken:**

Danach das mitgebackene Backpapier abziehen und den Kuchen auf eine Tortenplatte geben. Einen Tortenring darumstellen. Den Kuchen mit Kirschlikör tränken.

④ **Kirschpudding zubereiten:**

Kirschen auf einem Sieb abtropfen lassen, Flüssigkeit dabei auffangen und 500 ml abmessen. Pudding nach Packungsanleitung mit Zucker, **aber mit 500 ml abgemessener Flüssigkeit**, kochen. Die Kirschen unterrühren und den Pudding auf dem Boden verstreichen. Belag im Kühlschrank erkalten lassen.

⑤ **Vanille-Sahne zubereiten:**

Sahne mit Sahnesteif und Vanille-Zucker steif schlagen. Sahne wolkenartig auf den Kirschen verteilen und mit Schokoraspeln bestreuen. Torte bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen. Dann den Tortenring lösen und entfernen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Der Boden ist einfrüreeignert.

