

ZUGER KIRSCHTORTE

Biskuitmasse (warm schlagen)

3 Eier

90 g Zucker

1 TL Vanillinzucker

in einem drehmaschinenartigen Schüssel gut verrühren, Schüssel ins heiße Wasserbad stellen und die Masse mit dem Schwingbesen oder dem Handrührgerät 1-2 min gut schlagen, Schüssel aus dem Wasser nehmen und die Masse so lange schlagen, bis ein fester Schaum entstanden ist.

90 g Mehl

Die Hälfte des Mehles auf die ausgebackte schaumige Masse sieben, mit dem Gummischaber sorgfältig darunterziehen, dann das restliche Mehl dazugeben, ebenfalls darunterziehen, in die vorbereitete Form füllen.

Backform: Die Masse reicht für eine Springform von 24 cm Durchmesser. Den Boden der Form mit Backpapier belegen, den Rand einfetten und bewahren.

Backen: Ca. 30 min auf der untersten Rille des auf 180° vorgeheizten Ofens.

Japanaisböden: 2 Stück

3 Eiweiss

1 Prise Salz

40 g Zucker

Zusammen steif schlagen beigeben, weiter schlagen bis der Eischnee glatt und feinporig ist

40 g Zucker

kurz darunterrühren, nicht mehr schlagen

75 g Haselnüsse oder

Nandeln, gemahlen

mit dem Gummischaber sorgfältig darunterziehen

2 Bleche mit Blechreinpapier belegen, je 1 Kreis von 24 cm Durchmesser aufzeichnen, die Japanaismasse gleichmäßig darauf ausstreichen.

Baden: Ca. 60 min in der Mitte des auf 120° vorgeheizten Ofens. Nach der halben Backzeit die Bleche vertauschen, d.h. das Untere kommt nun nach oben, das obere nach unten. Die Böden vorsichtig stürzen und noch warm vom Papier lösen.

Füllung:

250 g Planta Nargarine oder Butter weich rühren

200 g Puderzucker

2 Eigelb

3 Esslöffel Kirschen

4 Esslöffel Paudersalt (zum Färben) alles beigegeben, zu einer glatten Masse rühren, kurz befeuchten

Kirschsirup:

1 dl Wasser

4 EL Zucker

1,5-2 dl Kirschen

aufkochen, auskühlen lassen
dazugießen

Zusammensetzen der Torte:

Einen Japanaisboden auf die Tortenplatte legen (wenn nötig mit der Schere auf 24 cm Durchmesser zurechtschneiden). $\frac{1}{3}$ der Füllung darauf verstreichen, Biscuitboden auflegen, diesen mit ^{dem} Sirup tränken, dann das zweite Drittel der Füllung darauf verteilen, Japanaisboden auflegen, leicht andrücken. Zum Schluss die Torte mit der restlichen Füllung bestreichen.

Garatur: Den Rand der Torte eventuell mit gerösteten Mandelblättchen bestreuen, die Oberseite mit Puderzucker bestäuben und ein beliebiges Ausschneefröhen eindrücken, Puderzucker mit Pinsel entfernen oder die Torte nach bestimmlicher Art mit einem heißen Messer verzieren.

Halbbarkeit:

mit Folie bedeckt und im Kühlschrank aufbewahrt
bis 1 Woche

Tip:

Damit die fertige Torte schöner in Form bleibt, kann für
kurze Zeit die der Springformrand ausgelegt werden.