

Schoko-Kirsch-Torte

Zutaten für den Boden:

- 80 g Butter
- 100 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 5 Eier
- 200 g gemahlene Mandeln
- 1 TL Backpulver
- 100 g geraspelte Mokka-Schokolade
- alternativ: Zartbitterschokolade
- 50 ml Eierlikör

Butter in einer Schüssel schaumig rühren. Zucker und Vanillezucker dazugeben. Eier trennen. Ein Eigelb nach dem anderen hinzufügen und verrühren. Mandeln, Backpulver, Mokka- oder Zartbitterschokolade und Eierlikör dazugeben und vorsichtig unterrühren.

Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unterheben. Eine Springform (Durchmesser 24 cm) mit Backpapier auslegen und den Teig hineinfüllen. Bei 175 Grad auf der unteren Schiene etwa 60 Minuten backen. In der Form erkalten lassen.

Zutaten für den Belag:

- 1 Glas Sauerkirschen
- 1 Päckchen Vanille-Puddingpulver
- 50 g Zucker
- 500 ml Sahne
- Sahnesteif
- 1 EL Zucker
- Eierlikör
- alternativ: Kirschsoße
- Schokoraspeln

In der Zwischenzeit das Puddingpulver mit etwas Saft der Sauerkirschen anrühren. Die Kirschen mit dem restlichen Saft und dem Zucker in einem Topf aufkochen. Das Puddingpulver dazugeben, verrühren und noch einmal kurz aufkochen. Abkühlen lassen. Nach dem Erkalten die Kirschen auf dem Teigboden verteilen.

Sahne mit Sahnesteif und Zucker steif schlagen. 2 Drittel davon auf die Kirschen streichen. Kaltstellen. Restliche Sahne in einen Spritzbeutel geben und auf der Torte rundum Tupfen spritzen. Eierlikör nach Belieben darauf geben. Mit Schokoraspeln garnieren.

Sendung/Quelle: Landpartie - Im Norden unterwegs

Sendetermin: 18.06.2023

Koch/Köchin: Anja Neumann

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen