

# Kirsch-Obers-Torte

ca. 12 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



## Zutaten:

### All-in-Sandmasse:

100 g glattes Mehl  
2 KL Dr. Oetker Backpulver  
30 g Speisestärke  
10 g Backkakao  
150 g Zucker  
1 Prise Salz  
3 Eier (Größe M)  
125 g weiche Butter

### Sauerkirsch-Obers-Füllung:

700 g abgetropfte  
Kompottsauerkirschen  
60 g Zucker  
2 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille  
Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene  
Zitronenschale  
4 EL Kirschwasser  
8 Stk. Dr. Oetker Blatt Gelatine  
400 ml geschlagenes Schlagobers  
75 g Dr. Oetker Raspelschokolade  
Vollmilch

### Belag:

350 g abgetropfte  
Kompottsauerkirschen  
40 g Zucker  
4 Stk. Dr. Oetker Blatt Gelatine

### Zum Dekorieren:

25 g Dr. Oetker Raspelschokolade  
Vollmilch  
getunkte Kirschen  
Zitronenmelisse  
Schoko-Dekor Blätter

## 1 All-in-Sandmasse:

Mehl mit Backpulver, Stärke und Kakao vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) glatt rühren.

## 2 Die Masse in eine am Boden befettete Springform (26 cm Ø) füllen und glatt streichen.

Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: ca. 25 Minuten**

## 3 Den überkühlten Tortenboden auf ein Backpapier stürzen und das Backpapier abziehen.

## 4 Sauerkirsch-Obers-Füllung:

Die Hälfte der Kirschen pürieren und mit Zucker, Vanillin-Zucker, Zitronenschale und Kirschwasser verrühren. Die Gelatine nach Packungsanleitung zubereiten, mit 4 EL vom Kirschküree verrühren und unter das übrige Kirschküree rühren. Das Kirschküree ca. 1/2 Std. kalt stellen. Das Schlagobers bei beginnender Gelierung unterheben und übrige Kirschen und Raspelschokolade unterrühren.



- 5 Den Tortenboden mit dem Springformrand umstellen und die Füllung darauf verteilen. Die Torte ca. 1/2 Std. kalt stellen, bis die Füllung fest ist.
  
- 6 **Belag:**  
Die Kirschen pürieren und mit Zucker verrühren. Die Gelatine nach Packungsanleitung zubereiten, mit 4 EL vom Kirschpüree verrühren und unter das übrige Kirschpüree rühren. Den Belag auf der Füllung verstreichen. Die Torte ca. 2 Std. kalt stellen.
  
- 7 **Zum Dekorieren:**  
Die Torte mit Raspelschokolade, getunkten Kirschen, Zitronenmelisse und Schoko-Dekor dekorieren.

