

Naked Kirsch-Obers-Torte

10 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Schoko-Biskuitmasse:

4 Eier (Größe M)
80 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
80 g glattes Mehl
2 EL Backkakao
2 EL Speisestärke
1 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver

Füllung:

350 g abgetropfte
Kompottsauerkirschen
20 g Speisestärke
100 g Zucker
400 ml flüssiges Schlagobers
2 Beutel Dr. Oetker Gelatine fix
200 g Doppelrahm-Frischkäse (z.
B. Philadelphia®) (z. B.
Philadelphia)

Zum Bestreuen:

50 g Dr. Oetker
Raspelschokolade Zartbitter

1 Schoko-Biskuitmasse:

Eier mit Zucker und Vanillin-Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig aufschlagen. Mehl mit Kakao, Stärke und Backpulver vermischen, darübersieben und mit dem Kochlöffel unterheben.

2 Die Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (22 cm Ø) füllen und glatt streichen.

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

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heissluft 160 °C
Backzeit: etwa 25 Minuten

3 Die erkaltete Torte 2-mal durchschneiden.

4 Füllung:

Die Sauerkirschen auf einem Sieb abtropfen lassen und den Kompottsaft dabei auffangen. 200 ml vom Kompottsaft abmessen. Speisestärke mit ca. 4 EL des Kompottsaftes verrühren. Den übrigen Kompottsaft mit 1 EL vom Zucker vermischen und aufkochen. Angerührte Stärke unter Rühren dazugeben und aufkochen. Die Kirschen kurz mitkochen. Vom Herd nehmen und erkalten lassen.

5 Schlagobers mit Gelatine fix steif schlagen. Frischkäse mit übrigem Zucker verrühren und das Schlagobers unterheben.

6 Die Hälfte der Kirschen und 1/3 der Creme auf dem unteren Tortenboden verteilen. Etwas Raspelschokolade aufstreuen. Den mittleren Boden auflegen, die gleiche Menge Kirschen und Creme darauf verteilen und mit etwas Raspelschokolade bestreuen. Den Vorgang mit dem Tortenoberteil wiederholen. Die Torte ca. 2 Std. kalt stellen.