

# Zuger Kirschtorte

14 Portionen



aufwändig

● bis zu 60 Min.



## Zutaten:

### Japonaise-Masse:

20 g gesiebttes glattes Mehl  
3 Eiklar (Größe M)  
150 g Zucker  
100 g geschälte, geriebene Mandeln

### Wiener Masse:

1 Pck. Dr. Oetker Original Pudding Vanille-Geschmack  
40 g zerlassene Butter  
3 Eiklar (Größe M)  
120 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
1 Prise Salz  
100 g glattes Mehl  
½ KL Dr. Oetker Backpulver

### Buttercreme:

1 Pck. Dr. Oetker Original Pudding Vanille-Geschmack  
400 ml Milch  
3 EL Zucker  
250 g weiche Butter

### Läuterzucker:

100 ml Wasser  
75 g Zucker  
125 ml Kirschnaps

### Zum Bestreuen:

120 g geröstete Mandelblättchen  
Staubzucker

## Wie backe ich eine Zuger Kirschtorte?:

### 1 Japonaise-Masse:

Für die Japonaise-Masse Eiklar mit Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Mandeln mit Mehl vermischen und mit dem Kochlöffel unterheben. Aus der Masse zwei Scheiben (26 cm Ø) auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche streichen.

Ein Blech in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: ca. 18 Minuten**

- 2 Den Backvorgang mit der zweiten Scheibe wiederholen.
- 3 Die Japonaise-Böden sofort nach dem Backen mithilfe des Springformrandes ausstechen.

**4 Wiener Masse:**

Für die Wiener Masse Eier mit Zucker, Vanillin Zucker und Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Mehl mit Backpulver und Puddingpulver vermischen, darüber sieben und mit dem Kochlöffel unterheben. Die Butter kurz einrühren. Die Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) füllen.

Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben und **bei gleicher Herdeinstellung ca. 35 Min. backen.**

**5 Buttercreme:**

Für die Creme Puddingpulver mit Milch und Zucker unter Rühren zu einem Pudding kochen. Vom Herd nehmen und überkühlen lassen. Die Butter aufschlagen und den Pudding einrühren.

**6** Einen Japonaise-Boden mit 1/3 der Creme bestreichen und die Biskuitscheibe darauf geben.

**7 Läuterzucker:**

Für den Läuterzucker Wasser mit Zucker kurz aufkochen. Etwas abgekühlt mit Kirschnaps verrühren. Die Torte mit Läuterzucker langsam tränken und das zweite Drittel der Creme aufstreichen. Den zweiten Japonaise-Boden darauflegen und mit der übrigen Creme bestreichen.

**8 Zum Bestreuen:**

Den Tortenrand mit Mandelblättchen bestreuen. Die Torte kalt stellen. Die Torte mit Staubzucker bestreuen.