

Windbeutel-Kirschtorte mit feiner Eierlikör-Sahnecreme

Zutaten

26er Springform

Für den Teig:

100 g Zucker

100 g Butter

2 Eier

100 g Mehl

2 TL Backpulver

Prise Salz

Zitronenabrieb

Für die Creme:

375 g Schmand

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

120 g Zucker

500 ml Sahne

2 1/2 Pck Sahnesteif

9 Blatt Gelatine

1 Pck Mini-Windbeutel

Für das Topping:

700 g frische Kirschen

2 Pck roten Tortenguss

4 EL Zucker

400 ml Kirschsafft

Zubereitung

Zucker, Butter, Eier, Mehl, Backpulver, Salz und Zitronenabrieb zu einem glatten Teig verrühren. In eine gefettete Springform geben und bei 160°C 20 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Schmand, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Zucker in eine Schüssel geben und solange verrühren, bis sich der Zucker gelöst hat. In einer anderen Schüssel Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und unter die Eierlikörcreme heben. 9 Blatt Gelatine nach Packungsanweisung zubereiten, mit einigen Löffeln der Creme vermengen und zügig unter die restliche Creme rühren.

Einen Teil der Creme auf den Tortenboden streichen und Mini-Windbeutel darauf verteilen. Mit restlicher Creme bedecken und mindestens 4 Stunden kaltstellen.

700 g Kirschen entsteinen und die Torte damit bedecken. Tortenguss mit Zucker und Kirschsafft in einem Topf verrühren und kurz aufkochen lassen. Zügig auf den Kirschen verteilen und Torte 2 weitere Stunden kaltstellen.

Tipp: Bei sehr heißen Temperaturen einfach 12 Blatt Gelatine verwenden.



[Link zum Rezept: Windbeutel-Kirschtorte mit feiner Eierlikör-Sahnecreme](#)

Copyright © VERPOORTEN 2019 (7/2019)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

Windbeutel-Kirschtorte mit feiner Eierlikör-Sahnecreme

[Link zum Rezept: Windbeutel-Kirschtorte mit feiner Eierlikör-Sahnecreme](#)

Copyright © VERPOORTEN 2019 (7/2019)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de