

Eierlikör-Kirsch-Torte bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

80 gr weiche Butter, 160 gr Zucker, 1 Päckchen Vanillinzucker, Tropfen Backöl Bittermandel, 2 Eier, 70 gr Mehl, 30 gr Speisestärke, 70 gr gemahlene Mandeln, 1 Teelöffel Backpulver, 1 Glas entsteinte Sauerkirschen, 1 Päckchen roten Tortenguss, 25 gr Mandelplättchen, 200 gr Doppelrahmfrischkäse, 3 Becher Schlagsahne, 3 Esslöffel Eierlikör.

Die Vorbereitungen:

- Springform (26) einfetten- Kirschen in einem Sieb über einem Topf abtropfen

Die Zubereitung:

1. Fett, Zucker, Vanillezucker und Backöl schaumig rühren
2. Eier nacheinander unterrühren
3. Mehl, Speisestärke, gemahlene Mandeln und Backpulver mischen und kurz unterrühren
4. Teig in die gefettete Springform geben, glattstreichen und ca. 15 Minuten bei 175° C (Umluft) und 200° C (E-Herd) backen
5. Kuchen nach dem Backen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen
6. abgetropfte Kirschen auf dem abgek. Kuchen verteilen
7. vom 1/4 l Saft und 2 EL Zucker und dem roten Tortenguss einen Guss kochen und über die Früchte geben
8. Mandelplättchen in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, dann auf einem Teller abkühlen lassen
9. Frischkäse, 60 g Zucker und 1 Vanillinzucker glattrühren
10. Sahne steifschlagen und mit dem Frischkäse verrühren
11. Torte mit der Creme bestreichen
12. Mandelplättchen an den Rand streuen und Torte bis zum Servieren kühl stellen
13. Kurz vor dem Servieren, den Eierlikör über die Torte geben. Guten Appetit!