

Rüdiger G. Behrens
Könzgenstraße 37

48249 Dülmen



Tel.: 02594/840-94 40

info@tortenfoto.de

Saftige Kirsch-Mohn-Torte

Zutaten Biskuitteig:

4 Eier, getrennt
2 EL warmes Wasser
100 g Zucker
½ Beutel Mohn-Back
1 Prise Salz
100 g Weizenmehl
50 g Speisestärke
2 gestr. TL Backpulver

Zutaten Füllung:

350 g Sauerkirschen aus dem Glas
2 EL Zucker
1 Btl. Rote-Grütze-Pulver
2 Becher Schlagsahne
½ Btl. Mohn

Zubereitung:

Eigelb und warmes Wasser zusammen mit dem Zucker sehr cremig rühren, Mohn-Back untermischen. Das Eiweiß mit Salz steif schlagen und auf die Eigelbcreme häufen. Mehl, Speisestärke und Backpulver vermengen, auf den Eischnee sieben und vorsichtig unterheben. Den Teig je zur Hälfte in zwei mit Backpapier ausgelegte Springformen (Durchmesser 26 cm) füllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Gasherd Stufe 3/Umluftherd: 170 °C) 15 Minuten gebacken werden. Anschließend aus der Form stürzen, das Backpapier abziehen und auskühlen lassen.

Für die Füllung die Kirschen mit Zucker aufkochen, nach Vorschrift mit dem Rote-Grütze-Pulver binden. Die Masse etwas abkühlen lassen. Einen Tortenboden mit einem Springformrand oder Tortenrand umschließen und die Kirschfüllung darauf verteilen.

Sahne steif schlagen und 2 Esslöffel für die Dekoration zurückbehalten. Sahne vorsichtig mit dem restlichen Mohn-Back unterziehen und eine Hälfte auf die Kirschfüllung streichen. Den zweiten Boden aufsetzen und die Torte für ca. 1 Stunde kühl stellen. Dann aus dem Backrahmen/Springformrand lösen. Rundherum mit der zweiten Hälfte der Mohn-Sahne bestreichen. Den Tortenaufleger auflegen, den Rand mit Sahnetupfen dekorieren.