Artikel vom 24.04.2024 · Ausgedruckt am 19.11.2026, 22:26 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/schneegestoeber-mit-kirschen

Schneegestöber mit Kirschen



Foto: Julia Ernsting

Zutaten (für 12 bis 16 Stücke):

Böden:

4 Eigelb,

125 g weiche Butter,

125 g Zucker,

2 Prisen Salz,

1 P Vanillezucker,

150 g Mehl,

2 TL Backpulver,

8 EL Milch,

20 g Kakao.

Baiser-Schicht:

4 Eiweiß,

200 g Zucker,

2 Prise Salz,

100 g gehobelte Mandeln.

Kirschfüllung:

1 Glas Kirschen,

100 ml Kirschsaft,

2 EL Zucker,

1 EL Speisestärke.

Creme:

250 ml Schlagsahne,

250 g Quark,

250 g Mascarpone,

2 P Vanillezucker,

2 P Sahnesteif.

Außerdem:

2 EL Puderzucker.

Zubereitung:

Die Springform mit Backpapier auslegen und den Rand einfetten. Den Backofen auf 150 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. 2 Eier trennen und das Eiweiß in den Kühlschrank stellen. Jeweils die halbe Menge von Butter, Zucker, Salz und Vanillezucker in eine Schüssel geben und schaumig rühren. Die Eigelbe dazu geben und unterrühren. Die halbe Menge von Mehl, Kakao und Backpulver in einer extra Schüssel mischen und abwechselnd mit 4 EL Milch unterrühren. Den Teig in die Springform geben und glattstreichen.

Die 2 Eiweiß in einer sauberen Schüssel steif schlagen, dabei 100 g Zucker und 1 Prise Salz einrieseln lassen. Der Eischnee sollte fest und glänzend sein. Anschließend auf den Boden in der Springform geben, glattstreichen und mit 50 g gehobelten Mandeln bestreuen. Das Ganze etwa 30 Minuten backen, sodass der Baiser hellbraun wird. Den Boden auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und für den zweiten Boden mit den übrigen Zutaten gleich verfahren.

Dann die Kirschen abtropfen lassen und dabei den Saft auffangen. Die Stärke mit 2 EL Kirschsaft klümpchenfrei verrühren. Den restlichen Saft mit dem Zucker und den Kirschen in einem Topf zum Kochen bringen. Die Stärke unterrühren und 1 Minute köcheln lassen. Dabei immer wieder umrühren. Die Kirschen abkühlen lassen.

Die beiden Böden vorsichtig stürzen und das Backpapier abziehen. Sollte der untere Teil noch nicht ganz durchgebacken sein, können die Böden mit der Baiser-Schicht nach unten im Backofen nochmal nachgebacken werden. Die Sahne mit dem Sahnesteif steif schlagen. Quark, Mascarpone und Vanillezucker verrühren. Die Sahne unterheben.

Einen Boden auf eine Tortenplatte legen und mit einem Tortenring umspannen. 1 cm dick Creme darauf verteilen. Die ausgekühlten Kirschen gleichmäßig auf der Creme verteilen und mit der restlichen Creme bedecken. Anschließend den zweiten Boden darauf geben und die Torte für 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Den Tortenring entfernen und die Torte mit 2 EL Puderzucker bestäuben.

Julia Ernsting