

# TORTEN

Kann auch auf Vorrat gesackelt werden <sup>HSt</sup>

## Zuckerkirchtorte (2 Stück à 26 cm Ø)

### ① Japonaisböden

150 g Eiweiss  
270 g Zucker

Zucker nach und nach begeben und steif schlagen.

150 g gemahlene Mandeln

darunter melieren und sofort 4 Böden auf Backpapier ausstreichen (26 cm Ø).

Backen mit Umluft, bei 170°C, bis sie hellbraun sind. Gut austrocknen lassen.

### Zum Einstreuen

100 g gehobelte Mandeln

rösten (um die Torte einzustreuen).

### ② Biscuit

300 g Eier (Eigelb von Japonais verw.)  
210 g Zucker

schaumig rühren,  
bis die Masse hellgelb ist.

210 g Mehl  
wenig Backpulver

sieben und melieren.

In den Tortenring abfüllen und sofort, im vorgeheizten Ofen, bei 190°C, mit Unter- und Oberhitze ca. 40 Min. backen. *ab 30-35 Min. Fingdruckprobe*  
Auf ein Tuch stürzen und mit dem Blech darauf auskühlen lassen.

### Sirup

230 g Zucker  
230 g Wasser

aufkochen und auskühlen lassen. *muss wieder kalt sein*

Für Kirschsirup: 1 Teil Kirsch und 1 Teil Sirup mischen.

### Buttercreme

60 g Eier (1 Stk.)

schaumig schlagen

180 g Zucker  
60 g Wasser

aufkochen, in den Eischaum langsam einlaufen lassen und weiter rühren, bis die Masse abgekühlt ist.

450 g Butter (zimmerwarm)  
3 Tr. rote Lebensmittelfarbe  
1 Essl. Kirsch

begeben schaumig rühren und gleich die Torte zusammen setzen. Die Creme muss geschmeidig und luftig sein (sonst leicht anwärmen).

**Herstellung**

Die Japonaisböden mit Hilfe des Tortenrings in Form schneiden (Aussen des Rings).  
2 Japonaisböden mit wenig Buttercreme bestreichen.

Biscuit in der Mitte halbieren und mit dem braunen Teil nach unten auf die Böden legen. Den Rand mit Buttercreme gut verstreichen, damit der Sirup nicht auslaufen kann.

Nun mit je 3,5 dl. Kirschsirup die Biscuits tränken.

Mit wenig Buttercreme bestreichen, die Japonaisdeckel auflegen und mit Buttercreme die Torte fertig stellen.

Den Rand mit den gerösteten Mandeln einstreuen. *← oder mit Einstreuergerät*

Nun mit Puderzucker bestäuben und mit dem Messer Linien einzeichnen.

Mit Hilfe einer Unterlage die Torten auf die Platte anrichten und kühl stellen.

Buttercreme  
Japonaisboden  
Buttercreme

Biscuit (mit 3,5 dl. Kirschsirup tränken)

Buttercreme  
Japonaisboden

