Amicelli-Kirschtorte

Das Rezept von der Amicelli-Kirschtorte enthält Alkohol und ist nicht für Kinder geeignet. Ansonsten ist die Torte besonders zu feierlichen Anlässen ein absolutes Highlight.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 60 min

Koch/Backzeit: 25 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 3,4 h



Zutaten

Für den Teig

3 Stk.	Eier
100 g	Butter (weich)
100 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
100 g	Mehl
100 g	Haselnüsse gemahlen
3 TL	Backpulver (gestrichen)

Für den Kirsch-Belag

1 Glas	Kirschen (370g ATG)
20 g	Speisestärke
1 Packung	Vanillezucker

Für die Creme

1 Packung	Amicelli (Waffelröllchen [225g])
150 g	Vanillejoghurt
400 ml	Schlagobers
125 ml	Eierlikör
3 Blätter	Gelatine (klar)

Für die Dekoration

1 Glas	Kirschen (klein)
8 Stk.	Amicelli (Waffelröllchen)
Nach Belieben	Schlagobers

Zubereitung

1. Für die **Amicelli-Kirschtorte** den Boden einer ca. 26 cm Springform mit Backpapier auslegen und den Backofen zeitig auf ca. 180 °C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Dann die Butter mit dem Zucker und dem Vanillezucker cremig rühren.

3. Jetzt die Eier einzeln und nach und nach unterrühren.

4. Danach das Mehl und das Backpulver (gesiebt) und die gemahlenen Haselnüsse hinzufügen und unterheben.

5. Den Teig anschließend in die Form geben, glatt streichen und im Ofen ca. 20-25 Minuten backen (Stäbchenprobe machen). Der Kuchen sollte bis zur Weiterverarbeitung komplett auskühlen.

6. Nun die Kirschen zubereiten. Dazu die Stärke, den Vanillezucker und ein paar Esslöffel von dem Kirschsaft in eine Schüssel geben und zu einer glatten Sauce verrühren.

7. Dann die restlichen Kirschen zusammen mit dem restlichen Kirschsaft in einen Topf geben, auf die Herdplatte stellen und zum Köcheln bringen.

8. Jetzt die angerührte Stärke hinzufügen und alles unter Rühren ca. eine Minute leicht köcheln lassen, bis der Kirschsaft eingedickt ist.

9. Die Masse anschließend auf den Kuchenboden in die Form geben und glatt streichen. Die Kirschen sollten nun bis zum nächsten Schritt komplett auskühlen.

10. Derweil 10 Amicelli-Waffelröllchen aus der Packung nehmen und mit einem scharfen Messer sehr fein hacken.

11. Anschließend das Schlagobers steif schlagen.

12. Danach den Joghurt in eine große Schüssel geben.

13. Nun die Gelatine nach Packungsanleitung in kaltem Wasser einweichen.

14. Jetzt den Eierlikör in einen Topf geben und erhitzen (nicht kochen).

15. Dann die Gelatine in dem warmen Eierlikör auflösen und nach und nach ein paar Esslöffel von dem Vanillejoghurt unterrühren (Temperaturausgleich).

16. Danach die Gelatine-Masse unter den restlichen Vanillejoghurt in der Schüssel rühren.

17. Jetzt das Schlagobers nach und nach unterheben.

18. Letztendlich die Amicelli-Krümel unter die Creme heben.

19. Die Creme anschließend auf die Kirschen in die Form geben, glatt streichen und im Kühlschrank mindestens 2 Stunden ruhen lassen.

20. Vor dem Servieren die Torte aus der Form lösen und mit den Amicelli-Waffelröllchen dekorieren.

21. Dann nach Belieben Schlagobers steif schlagen und in die Zwischenräume tupfen oder dressieren.

22. Letztendlich die fertige Torte mit weiteren Kirschen verzieren.

Tipp

Wenn Kinder von der Amicelli-Kirschtorte mitessen wollen, sollte man den Eierlikör durch eine Vanillesauce ersetzen.