Himmelstorte

Das Rezept für die Himmelstorte schmeckt in der Kombination mit der Frucht, der Creme und einen leichten Crunch von den Mandeln einfach himmlisch!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 25 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,8 h

Zutaten

Für den Teig

170 g	Margarine
160 g	Kristallzucker
1 Packung	Vanillezucker
4 Stk.	Eier (größe M)
1 Prise	Salz
170 g	Mehl
3 TL	Backpulver

Zum Bestreuen

50 g	Mandelblättchen
2 EL	Kristallzucker

Für die Fruchtmasse

1 Glas	Kirschen (370g Abtropfgewicht)
1 Packung	Vanillepuddingpulver
1 EL	Kristallzucker

Für die Creme

250 ml	Schlagobers

1 Packung	Vanillezucker
1 Packung	Sahnesteif

Zubereitung

1. Für die **Himmelstorte** den Boden einer 26cm Springform mit Backpapier auslegen und den Ofen auf 180°C Ober/Unterhitze vorheizen. Dann die Kirschen zum Abtropfen in ein Sieb geben und den Saft dabei in einer Schüssel o.ä. auffangen.

2. Als nächstes die Margarine mit dem Kristallzucker, dem Vanillezucker, den Eiern und dem Salz cremig rühren. Dann das Mehl mit dem Backpulver vermengen und durch ein Sieb hinzufügen. Alles gut verrühren und den Teig anschließen in die Form geben.

3. Nun die Mandelblättchen und den Zucker auf dem Teig verteilen und alles im Ofen ca. 25 Minuten goldbraun backen. Danach die Form aus dem Ofen holen und auskühlen lassen.

4. Jetzt den Boden einmal waagerecht teilen und die untere Hälfte auf eine Tortenplatte setzen. Die andere Hälfte schon mal vorsichtig in 12 gleichmäßige Tortenstücke schneiden.

5. Dann von dem Kirschsaft ca. 200ml abmessen und mit dem Kristallzucker und dem Vanillepuddingpulver gut verrühren. Die Soße mit den Kirschen in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze einmal (unter vorsichtigem Rühren) kurz aufkochen, bis die Masse nicht mehr milchig aussieht.

6. Die Kirschmasse gleichmäßig auf dem Boden verteilen, dabei aber einen ca. 1cm Rand freilassen.

7. Für die Creme das Schlagobers mit dem Vanillezucker und dem Sahnesteif steif schlagen. Diese anschließend auf die Kirschmasse streichen und die vorgeschnittenen Tortenstücke drauflegen. Der Kuchen sollte nun ca. 1 Stunde kühl stehen.

Tipp

Für die Himmelstorte kann man anstatt Kirschen auch andere Obstsorten verwenden.