

# Kirschtorte mit Stracciatellacreme

Die Kirschtorte mit Stracciatellacreme schmeckt fruchtig und wunderbar cremig zugleich. Ein Rezept das man gerne mal versuchen sollte.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 45 min

**Koch/Backzeit:** 30 min

**Ruhezeit:** 2,0 h

**Gesamtzeit:** 3,3 h



## Zutaten

### für den Tortenboden

|         |                        |
|---------|------------------------|
| 100 g   | <a href="#">Butter</a> |
| 100 g   | <a href="#">Zucker</a> |
| 1 Prise | <a href="#">Salz</a>   |
| 3 Stk.  | <a href="#">Eier</a>   |
| 150 g   | Mehl                   |
| 40 g    | Mandeln (gemahlen)     |
| 5 g     | Backpulver             |

### Kirschkompott

|        |                          |
|--------|--------------------------|
| 600 g  | <a href="#">Kirschen</a> |
| 50 g   | Speisestärke             |
| 250 ml | Kirschsaft               |

### für die Stracciatellacreme

|        |                             |
|--------|-----------------------------|
| 400 ml | <a href="#">Schlagobers</a> |
| 200 ml | Sauerrahm                   |
| 60 g   | Schokoladenraspeln          |
| 30 g   | Gelatine                    |
|        |                             |

60 g [Zucker](#)

## für den Tortenguss

|           |                        |
|-----------|------------------------|
| 250 ml    | Kirschsaft             |
| 1 Packung | Tortenguss (rot)       |
| 30 g      | <a href="#">Zucker</a> |

## für die Dekoration

|        |                             |
|--------|-----------------------------|
| 200 ml | <a href="#">Schlagobers</a> |
| 2 TL   | San Apart                   |
|        | <a href="#">Kirschen</a>    |

## Zubereitung

1. Um eine köstliche **Kirschtorte mit Stracciatellacreme** zu zaubern, beginnst du damit, Butter, Zucker und Salz cremig zu schlagen. Gib dann die Eier einzeln dazu und rühre Backpulver und Mehl unter, welches du mit gemahlenden Mandeln vermengst. Lege Backpapier auf den Boden der 26 cm Springform und fette den Rand ein und bestäube ihn mit Mehl. Fülle den Teig ein und backe ihn etwa 25 Minuten bei 200 °C Ober- /und Unterhitze im vorgeheizten Backofen.
2. Entsteine die Kirschen und lege den Backrahmen um den abgekühlten Boden. Koche die Kirschen mit dem Kirschsaft auf und dicke sie mit Speisestärke an, bevor du das Kompott glatt auf dem Boden verteilst, lasse das Kirschkompott abkühlen.
3. Schlage das Schlagobers mit der Hälfte der Sofort-Gelatine auf und verrühre den Sauerrahm mit der restlichen Gelatine und dem Zucker. Hebe dann das Schlagobers und Schokoladenraspeln unter und verteile die fertige Creme auf den Kirschen, glatt streichen nicht vergessen! Stelle die Torte nun für 2 Stunden zum kühlen in den Kühlschrank.
4. Für den Tortenguss mischst du den Zucker mit dem Kirschsaft und lässt es kurz aufkochen, bevor du es auf die Torte gibst und abkühlen lässt. Schlage das Schlagobers mit San-apart auf, fülle es in einen Spritzbeutel mit Sterntülle und forme daraus Tuffs, auf die du jeweils eine Kirsche setzt. Jetzt ist deine Kirschtorte mit Stracciatellacreme bereit, genossen zu werden.

Unsere Empfehlung



[hier bestellen](#)

Torten-Zubehör-Set



**Tipp**