

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	Butter
100 g	Zucker
1 Prise	Salz
3 Stk.	Eier
150 g	Mehl
40 g	Mandeln (gemahlen)
5 g	Backpulver

Kirschkompott

600 g	Kirschen
50 g	Speisestärke
250 ml	Kirschsaft

für die Stracciatellacreme

400 ml	Schlagobers
200 ml	Sauerrahm
60 g	Schokoladenraspeln
30 g	Gelatine

60 g [Zucker](#)

für den Tortenguss

250 ml	Kirschsaft
1 Packung	Tortenguss (rot)
30 g	Zucker

für die Dekoration

200 ml	Schlagobers
2 TL	San Apart
	Kirschen

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 gemahlenen 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