

## Kirschtorte

Mit dieser feinen Kirschtorte lassen sich die Gäste gerne verwöhnen. Ein schönes Rezept, das sich auch gut mit anderen Früchten zubereiten lässt.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 1,2 h

**Gesamtzeit:** 1,5 h



## Zutaten

100 g	<a href="#">Butter</a>
60 g	Staubzucker
150 g	Mehl
300 g	<a href="#">Butter</a>
300 g	Kristallzucker
6 Stk.	Eidotter
1 Stk.	Zitronenschale
1 Prise	Salz
6 Stk.	Eiklar
150 g	Mehl
150 g	Speisestärke
520 g	<a href="#">Kirschen</a>

## Zubereitung

1. In einigen Handgriffen ist die **Kirschtorte** zubereitet. Zu Beginn den [Mürbeteig](#) anfertigen. Vorab den Backofen auf circa 190 Grad Celsius einstellen.
2. Die weiche Butter wie auch die Hälfte des Zuckers schaumig schlagen. Die Schale der Zitrone, Speisestärke und Salz unterrühren. Eidotter hinzugeben. In der Zwischenzeit Eischnee steif schlagen und unter die Masse heben. Im Anschluss Mehl hinzugeben und gleichmäßig rühren zu einem klumpenfreien Teig.
3. Eine Tortenform einfetten und den Teig einfüllen, glatt streichen. Kirchen darauf geben und

den Kuchen für 60 bis 70 Minuten in das Backrohr geben.

## **Tipp**

Schlagobers und eine duftende Tasse Kaffee vervollständigen ein herrliches Nachmittagsgedeck mit dieser fruchtigen Kirschtorte.