

# Mandel-Kirsch-Torte

Die Mandel-Kirsch-Torte ist auf jedem feierlichen Anlass gern gesehen. Zudem ist das Rezept aus Kirschen und Mandeln eine gelungene Kombination.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 60 min

**Koch/Backzeit:** 45 min

**Ruhezeit:** 5,0 h

**Gesamtzeit:** 6,8 h



## Zutaten

### Für den Boden

220 g	<a href="#">Zucker</a>
1 Packung	<a href="#">Vanillezucker</a>
4 Stk.	Eigelbe
4 Stk.	Eiweiße
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
250 g	Mehl
50 g	geriebene Mandeln
1 Packung	Backpulver
125 ml	Öl
125 ml	Wasser (lauwarm)

### Für die Füllung

1 Glas	<a href="#">Kirschen</a> (350g ATG)
400 g	Sauerrahm
400 g	<a href="#">Schlagobers</a>
2 TL	San Apart (oder Sahnesteif)
100 g	Griechischer Joghurt
4 EL	<a href="#">Zucker</a> (gestrichen)

## Für die Dekoration

70 g Mandelblättchen (geröstet)
---------------------------------

## Zubereitung

1. Für die **Mandel-Kirsch-Torte**, den Boden einer 26cm Springform mit Backpapier auslegen und den Ofen auf ca. 170°C Ober/Unterhitze vorheizen.
2. Dann die Eigelbe, mit dem Zucker und dem Vanillezucker dick-cremig rühren.
3. Danach das Mehl, das Backpulver (durch ein Sieb) und die geriebenen Mandeln hinzufügen.
4. Jetzt das Öl, mit dem Wasser unter Rühren hinzufügen und nur so lange alles miteinander verrühren, bis sich alle Zutaten miteinander verbunden haben.
5. Als nächstes die Eiweiße mit dem Salz steif schlagen und unter den Teig heben.
6. Nun den Teig in die Springform geben, glatt streichen und im Ofen ca. 40-45 Minuten backen (Stäbchenprobe machen). Der Boden sollte hinterher komplett auskühlen.
7. Derweil die Kirschen in ein Sieb geben und gründlich abtropfen lassen.
8. Danach schon mal die Mandelblättchen in einer beschichteten Pfanne, ohne Zugabe von Fett, unter Rühren, goldbraun rösten.
9. Diese hinterher direkt auf einen Teller oder ähnliches geben und auskühlen lassen.
10. Jetzt den Boden mit einem scharfen Messer einmal waagrecht halbieren und zur Seite

stellen.

11. Danach den Sauerrahm, mit dem Joghurt und dem Zucker in einer großen Schüssel glatt rühren.
12. Nun das Schlagobers steif schlagen und dabei das San-apart einrieseln lassen.
13. Dann das Schlagobers nach und nach unter die Sauerrahm-Creme heben.
14. Als nächstes ca. 1/3 von der Creme abnehmen und zur Seite stellen. Diese wird für später zum Einstreichen der Torte verwendet. Unter die restlichen 2/3 der Creme nun die Kirschen heben.
15. Jetzt die Kirsch-Creme auf den unteren Tortenboden geben und glatt streichen. Wer einen runden Backrahmen besitzt, kann diesen zur Hilfe nehmen.
16. Anschließend den oberen Boden auf die Creme setzen und die Torte komplett und gleichmäßig mit der restlichen Creme einstreichen.
17. Dann die Torte mit den gerösteten Mandeln eindecken und hinterher für ca. 5 Stunden in den Kühlschrank stellen (besser über Nacht).

## **Tipp**

Die Mandel-Kirsch-Torte vor dem Servieren zusätzlich mit frischen Kirschen dekorieren.