

Zuger Kirschtorte

für eine Springform von 24 cm Ø, Boden mit Backpapier belegen, Rand einfetten und bemehlen; 2 grosse Backbleche mit Backpapier belegen (mit Springformring je 1 Kreis aufzeichnen)

Biskuit-Masse (am Vortag backen)

- 90 g **Zucker**
- 1 Teelöffel **Vanillezucker**
- 1 Prise **Salz**
- 3 **Eier**

alles in einer dünnwandigen Schüssel verrühren, im heissen Wasserbad mit dem Schwingbesen oder Handrührgerät ca. 2 Min. gut schlagen. Herausnehmen, zu festem Schaum schlagen

- 90 g **Mehl**

½ davon auf die Masse sieben, mit dem Gummischaber sorgfältig darunter ziehen, dann restliches Mehl begeben, Masse in die vorbereitete Form füllen

Backen: ca. 30 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, leicht abkühlen, Formenrand entfernen, auf ein Gitter stürzen, Boden und Papier entfernen, ca. 8 Std. bei Raumtemperatur stehen lassen.

Japonais-Böden (2 Stück)

- 3 **Eiweisse**
- 1 Prise **Salz**
- 3 Esslöffel **Zucker**
- 3 Esslöffel **Zucker**
- 75 g **gemahlene Haselnüsse**
oder Mandeln

zusammen steif schlagen
begeben, kurz weiterschlagen
nur kurz darunter rühren

mit dem Gummischaber sorgfältig darunter ziehen, Japonais-Masse gleichmässig in den Kreisen ausstreichen

Backen (beide Böden gleichzeitig): ca. 1 Std. in der Mitte des auf 120 Grad vorgeheizten Ofens. Nach ca. 30 Min. Bleche vertauschen: Unteres oben und oberes unten einschieben. Böden vorsichtig auf Gitter stürzen, Papier von den noch warmen Böden lösen, auskühlen.

Füllung

- 250 g **Butter**
- 175 **Puderzucker**
- 2 **frische Eigelbe**
- 3 Esslöffel **Kirsch**
- 2–4 Esslöffel **Randensaft** (zum Färben)

in einer Schüssel weich rühren

alles begeben, zu einer glatten Masse rühren, kurz kühl stellen

Kirschsirup

- 3½ Esslöffel **Zucker**
- 1 dl **Wasser**

beides in eine Pfanne geben, aufkochen, auskühlen

- 1½–2 dl **Kirsch**

dazugiesen, verrühren



Torte zusammensetzen: 1. Japonais-Boden auf die Tortenplatte legen, (wenn nötig mit der Schere auf 24 cm Ø zurechtschneiden). Mit ⅓ der Füllung bestreichen, Biskuit darauf legen. Mit dem Sirup tränken, mit zweitem Drittel der Füllung bestreichen, 2. Japonais-Boden darauf legen, leicht andrücken. Torte mit restlicher Füllung bestreichen, kurz kühl stellen.

Verzieren: Oberfläche mit **Puderzucker** bestäuben, beliebiges Ausstechförmchen eindrücken und Puderzucker mit feuchtem Pinsel daraus entfernen, oder Oberfläche mit einem Messer mit heisser langer Klinge einkerben.

Haltbarkeit: in Folie eingepackt im Kühlschrank, ca. 1 Tag.

Tipp

Den Springformring evtl. kurze Zeit um die fertige Torte legen, damit ihre Form schöner erhalten bleibt.