

## ZUGER KIRSCHTORTE (S. 1-2)

Vor- und zubereiten: ca. 1½ Std.  
Backen: ca. 1 Std. 20 Min.  
Für eine Springform von  
ca. 24 cm Ø, Boden mit Backpapier  
belegt

**90g Zucker**

**1 TL Vanillezucker**

**3 Eier**

**90g Mehl**

**3 frische Eiweisse**

**1 Prise Salz**

**70g Zucker**

**75g gemahlene  
Haselnüsse**

- 1. Biskuitteig:** Zucker, Vanillezucker und Eier in einer Schüssel mit den Schwingbesen des Handrührgeräts ca. 5 Min. rühren, bis die Masse schaumig ist. Mehl dazusieben (grosses Bild), mit dem Gummischaber sorgfältig darunterziehen, in die vorbereitete Form füllen.
- 2. Backen:** ca. 20 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, Formenrand entfernen, Biskuit auf ein Gitter stürzen, Backpapier entfernen, auskühlen.
- Mithilfe des Formenrands 2 Kreise (je ca. 24 cm Ø) auf 2 Backpapiere zeichnen. Backpapiere wenden, auf je ein Backblech legen.
- 4. Japonais:** Eiweisse mit dem Salz steif schlagen. Zucker nach und nach begeben, weiter schlagen, bis der Eischnee glänzt. Nüsse mit dem Gummischaber sorgfältig darunterziehen (kleines Bild oben). Masse in einen Einwegspritzsack geben, eine ca. 1½ cm grosse Ecke abschneiden (kleines Bild Mitte). Masse spiralförmig auf die Kreise spritzen, mit einem Spachtel etwas glatt streichen (kleines Bild unten).
- 5. Backen:** ca. 1 Std. im auf 120 Grad vorgeheizten Ofen (Heissluft). Japonais sorgfältig auf je ein Gitter stürzen, Papiere sofort entfernen, auskühlen.



♥ Liebeserklärungen

## ZUGER KIRSCHTORTE

1 dl Wasser

4 EL Zucker

2 dl Kirsch

300 g Butter, weich

180 g Puderzucker

3 EL Kirsch

einige Tropfen rote  
Lebensmittelfarbe

Puderzucker  
zum Bestäuben

6. Wasser mit dem Zucker aufkochen, auskühlen, Kirsch darunterühren.
7. Butter in eine Schüssel geben, Puderzucker, Kirsch und Lebensmittelfarbe beigegeben, mit den Schwingbesen des Handrührgeräts zu einer glatten Masse rühren. Buttercreme vierteln.
8. Japonais wenn nötig mit der Schere auf ca. 24 cm Ø zurechtschneiden, 1 Japonais auf eine Platte legen, mit  $\frac{1}{4}$  der Buttercreme bestreichen. Biskuit darauflegen, Kirschwasser darüberträufeln (kleines Bild oben). Biskuit mit  $\frac{1}{4}$  der Buttercreme bestreichen. Japonais darauflegen, leicht andrücken. Torte mit restlicher Buttercreme bestreichen (kleines Bild Mitte), ca. 15 Min. kühl stellen.
9. Torte mit Puderzucker bestäuben, mit einer heissen Messerklinge rautenförmig einkerben (kleines Bild unten).

**Lässt sich vorbereiten:** Biskuit und Japonais ca. 2 Tage im Voraus backen. Biskuit in Folie eingepackt im Kühlschrank, Japonais einzeln in Alufolie eingepackt bei Raumtemperatur aufbewahren.

**Schnelle Variante:** Statt Biskuit und Japonais selber herstellen, 1 gekaufter heller Biskuit Tortenboden (1× geschnitten, ca. 320g), 70g gemahlen Haselnüsse und 70g Meringue-Schalen verwenden. 1 Teil des Biskuits auf eine Tortenplatte legen, die Hälfte des Kirschwassers darüberträufeln.  $\frac{1}{4}$  Buttercreme darauf verteilen, zweites Biskuit darauflegen, restliches Kirschwasser darüberträufeln. Torte mit restlicher Buttercreme bestreichen. Haselnüsse in einer Bratpfanne ohne Fett rösten, auskühlen, in eine Schüssel geben. Meringues dazubröckeln, mischen. Meringues-Nuss-Mischung zuerst am Rand, dann auf der Torte verteilen, andrücken. Torte zugedeckt im Kühlschrank ca. 1 Std. durchziehen lassen.

**Stück ( $\frac{1}{12}$ ):** 451 kcal, E 4g, Kh 39g, F 26g

