

Baiser-Torte mit Sahne und Kirschen

Zutaten:

Für den Rührteig

- 125 g Butter
- 125 g Zucker
- 4 Eigelb
- 1 Prise Salz
- 150 g Mehl
- 1 TL Backpulver (oder Alternativprodukt)
- 80 ml Milch

Für den Belag

- 4 Eiweiß
- 1 Prise Salz
- 250 g Puderzucker
- ca. 600 g Kirschen
- 500 g Sahne
- 60 g Zucker
- Ggf. Sahnesteif (3 Pck.)

Anleitung:

1. Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen.
2. Weiche Butter mit Zucker schaumig schlagen.
3. Nach und nach die Eigelbe und das Salz hinzufügen.
4. Mehl mit Backpulver mischen und im Wechsel mit der Milch unterrühren.
5. Eiweiß mit Prise Salz steif schlagen, dabei den Puderzucker einrieseln lassen. Eisschnee solange weiterschlagen, bis die Masse Spitzen zieht.
6. Kirschen waschen und entkernen (aus dem Glas: abtropfen lassen).
7. Hälfte Rührteig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (Durchmesser ca. 26 cm) füllen, einige Kirschen darauf verteilen und anschließend Hälfte Baiser-Masse darauf geben.
8. Im Ofen 20-25 Minuten backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
9. Mit dem übrigen Teig, Kirschen und Baiser einen zweiten Tortenboden backen. Von den Kirschen ein paar zur Garnierung übrig lassen.
10. Wenn beide Tortenböden abgekühlt sind, die Sahne steif schlagen. Dabei den Zucker einrieseln lassen.
11. Einen Tortenboden auf eine Kuchenplatte setzen und anschließend mit Sahne darauf streichen.

12. Den zweiten Tortenboden darauf setzen und mit
übriger Sahne bestreichen und mit Kirschen
garnieren. Fertig.