

Russische Kirschtorte Monastirskaya Izba



Monastirskaya Izba (zu deutsch Klosterhütte) wird auch Kirschröhrentorte genannt. Hier wird der Teig dünn ausgerollt und in Streifen geschnitten. Darin werden Kirschen aufgerollt und dann gebacken. Diese Röhren werden dann pyramidenartig gestapelt, wobei zwischen jeder Lage und außen eine Schmandcreme aufgetragen wird.

12 Stücke

Zubereitungszeit: 45 min

Wartezeit: 5 Std

Backzeit: 40 min

ZUTATEN

Für den Teig:

200 g Butter, weich

500 g Mehl

1/4 TL Salz

200 g Schmand

100 g Puderzucker

1. Für die Füllung:

2. 2 große Gläser Sauerkirschen
3. 2 TL Speisestärke

1. Für die Creme:
2. 900 g Schmand
3. 100 g Puderzucker
4. 500 ml Schlagsahne
5. 2 EL Zitronensaft

ZUBEREITUNG

1. Am Vorabend den Schmand für die Creme zum Abtropfen in ein mit einem Mull- oder Baumwolltuch ausgelegtes Sieb geben, das auf einer Schüssel steht. Abgedeckt bis zum nächsten Tag in den Kühlschrank stellen.
2. Am nächsten Tag zuerst den Teig zubereiten. Dazu Butter, Mehl und Salz per Hand oder in der Küchenmaschine zu feinen Streuseln verreiben bzw. kneten. Schmand und Puderzucker verrühren, zu den Streuseln geben und nur solange verkneten, bis sich der Teig verbunden hat. Den Teig in 2 Stücke teilen und in Frischhaltefolie verpackt für 2 Stunden in den Kühlschrank legen.
3. Die Kirschen auf ein Sieb zum Abtropfen geben. Anschließend in Speisestärke wälzen.
4. Den Backofen auf 190°C Ober-/Unterhitze vorheizen und 2 Backbleche mit Backpapier belegt bereitstellen.
5. Nach der Kühlzeit eine Teigkugel aus dem Kühlschrank holen und den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche (oder zwischen 2 Lagen Frischhaltefolie) dünn zu einem Rechteck ausrollen. Den Teig zuerst auf 30 x 49 cm zurechtschneiden. Am besten ein Lineal benutzen. Den übrig gebliebenen Teig wieder zurück in die Frischhaltefolie geben und bis zur Verarbeitung der 2. Teighälfte in den Kühlschrank legen.
6. Den ausgerollten Teig nun in 7 Streifen mit je 7 cm Breite und 30 cm Länge schneiden. Jede Rolle mittig mit einer Reihe Kirschen belegen und die Seiten sowie die Enden fest mit den Fingern zusammendrücken, so dass alle Kirschen

komplett vom Teig eingeschlossen sind. Die Teigrollen nebeneinander auf eines der Backbleche legen und für 18-20 Minuten backen.

7. In der Zwischenzeit die 2. Teigkugel und den restlichen Teig wieder zu einem Rechteck, dieses Mal mit den Maßen 30 x 56 cm ausrollen und weitere 8 Streifen á 7 cm Breite zuschneiden. Auch diese Teigstreifen mit Kirschen belegen und verschließend. Nebeneinander auf das zweite Backblech legen. Sobald die ersten Rollen gebacken sind, das zweite Blech ebenfalls für 18-20 Minuten in den Backofen schieben.
8. Die gebackenen Kirschrollen samt Backpapier vorsichtig vom Blech ziehen und darauf abkühlen lassen.
9. Inzwischen die Creme zubereiten. Dazu den abgetropften Schmand aus dem Kühlschrank mit Puderzucker und Zitronensaft glattrühren. Die Sahne steif schlagen und unter den Schmand rühren.
10. Die Creme bis zur Verwendung in den Kühlschrank stellen!
11. Sind die Kirschrollen komplett abgekühlt, kann man die Torte zusammenbauen. Dazu etwas Creme auf die Tortenplatte geben und verstreichen. So haben die unteren Rollen mehr Stabilität. Nun zuerst 5 Rollen nebeneinander auf die Platte legen und mit etwas Creme bedecken. Darauf erst 4, dann 3, dann 2 und abschließend 1 Rolle auflegen, dabei nach jeder Reihe die Rollen mit Creme bestreichen.
12. Die restliche Creme auf der Torte verteilen und glattstreichen. Für ca. 4 Stunden (oder über Nacht) im Kühlschrank festwerden lassen. Vor dem Servieren nach Wunsch dekorieren. Ich habe Kakaopulver darauf gesiebt und einige Pistazien darauf gestreut. Man kann aber auch Kokosraspeln, Schokoraspeln oder Schokoladenglasur nehmen.