

Kirsch Schmand Torte



So lecker kann ein Zufallsprodukt schmecken.

Zubereitungszeit: 30 min
Wartezeit:
Backzeit: 18 min

Zutaten für den Tortenboden

125 g weiche Butter
100 g Zucker
1 P. Vanillezucker
2 Eier
 $\frac{1}{2}$ TL Backpulver
125 g Mehl

Zutaten für die Creme

600 g Schmand

2 P. Puddingpulver Vanille (ohne Kochen)
4 EL Zitronensaft
4 TL SanApart
400 g Sahne
2 P. Vanillezucker

Zutaten für den Kirschspiegel

1 Glas Kirschen
1 kleine Flasche Dessertsoße Amarena-Kirsch
2 x Tortenguss rot

Zubereitung

1. Backofen auf 180 Grad vorheizen.
2. Den Boden einer Springform (24 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen.
3. Butter mit Zucker und Vanillezucker cremig rühren.
4. Eier einzeln unterrühren.
5. Backpulver und Mehl mischen und über die Eimasse sieben. Kurz verrühren, in die Form geben und glattstreichen.
6. Für ca. 18 Minuten backen. Danach direkt aus der Form lösen und das Backpapier vorsichtig ablösen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
7. Für die Creme Schmand, das Puddingpulver und den Zitronensaft verrühren. San Apart dazugeben und verrühren.
8. Sahne mit dem Vanillezucker halb steif schlagen und unter die Creme heben.
9. Tortenboden auf eine Tortenplatte legen, einen Tortenring (oder den gesäuberten Springformrand) um den Boden spannen und die Creme darauf verteilen. Bis zur weiteren Verwendung in den Kühlschrank stellen.
10. Die Kirschen auf einem Sieb abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen.
11. Den Kirschsaft in einem kleinen Topf mit dem Tortenguss aufkochen, die Dessertsoße dazugeben und noch einmal kurz aufkochen. Dann die Kirschen dazugeben und vorsichtig verrühren. Die Masse zum Abkühlen auf einen Teller geben.

12. Nach ca. 20 Minuten den Kirschspiegel auf die Creme streichen und die Torte für mindestens 4 Stunden kalt stellen.