

# Zuger Kirschtorte (ca. 24cm Durchmesser)

## für den Biskuitboden:

100 g Zucker  
1 TL Vanillezucker  
1 Prise Salz  
3 grosse Eier  
100 g Mehl

## für den Boden: (Japonais-Böden, 2 Stück):

3 Eiweiß  
1 Prise Salz  
6 EL Zucker  
75 g Haselnüsse, gemahlene oder Mandeln

## für die Füllung:

250 g Butter  
175 g Puderzucker  
2 Eigelb  
0.5 dl Kirsch  
3 EL Randensaft, zum Färben

## für den Kirschsirup:

3,5 EL Zucker,  
1 dl Wasser  
2 dl Kirsch

## zum Verzieren:

100 g leicht geröstete Mandelblättchen



## Vorbereitung:

Boden der Springform mit Backpapier belegen, Rand einfetten und bemehlen; 2 große Backbleche mit Backpapier belegen und mit Springformring je 1 Kreis aufzeichnen.

**Biskuit-Masse (am Vortag backen):** Zucker, Vanillezucker, Salz und 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. Das Mehl in die Masse sieben und darunter mischen. Masse in die vorbereitete Form füllen. Ca. 30 Min. in der unteren Hälfte des auf 180°C vorgeheizten Ofens backen. Herausnehmen, leicht abkühlen, Formenrand entfernen, auf ein Gitter stürzen, Boden und Papier entfernen, ca. 8 Std. bei Raumtemperatur stehen lassen.

**Japonais-Böden (2 Stück):** Eiweiß und Salz steif schlagen, dann 3 EL Zucker begeben und kurz weiterschlagen, dann nochmals 3 EL nur kurz darunter rühren. Gemahlene Haselnüsse mit dem Gummischaber sorgfältig darunter ziehen, Japonais-Masse gleichmäßig in den Kreisen ausstreichen. Beide Böden gleichzeitig ca. 1 Std. im auf 120°C vorgeheizten Ofen backen.

Nach ca. 30 Min. Bleche vertauschen. Dann Böden vorsichtig auf Gitter stürzen, Papier von den noch warmen Böden lösen, auskühlen.

**Füllung:** Butter in einer Schüssel weich rühren, Puderzucker, Eigelb, Kirsch und Randensaft begeben und alles zu einer glatten Masse rühren, kurz kühl stellen.

**Kirschsirup:** Zucker und Wasser in eine Pfanne geben, aufkochen, auskühlen lassen. Dann den Kirsch dazugießen, verrühren.

**Torte zusammensetzen:** 1. Japonais-Boden auf die Tortenplatte legen. Mit einem Drittel der Füllung bestreichen, Biskuit darauf legen. Mit dem Sirup gleichmäßig tränken, mit zweitem Drittel der Füllung bestreichen, 2. Japonais-Boden darauflegen, leicht andrücken. Torte mit restlicher Füllung bestreichen, kurz kühl stellen.

**Verzieren:** Den Tortenrand mit den leicht gerösteten Mandelblättchen auskleiden. Oberfläche mit Puderzucker bestäuben oder mit einem Messer mit heißer langer Klinge einkerben.