Sonntagskuchen

Robert Schorp **Freitag, 29.05.2020**

Kirsch-Eierlikörtorte ohne Mehl **Für 16 Stücke**

Zutaten:
Für den Boden:
200 g Zartbitter-Schokolade
7 Eier (Größe M)
150 g Zucker
200 g weiche Butter
300 g gemahlene Haselnüsse
½ Pck. (8 g) Backpulver

Für den Kirschbelag:
350 g frische Süßkirschen
200 ml Kirschsaft
40 g Zucker
25 g Maisstärke
40 ml Rotwein
½ TL gemahlener Zimt

Für Sahne- und Eierlikör-Topping:
3 Blatt Gelatine
500 g Sahne
50 g Zucker
etwa 60 ml Eierlikör

Zubereitung:
1. Für den Boden den Backofen auf 180 Grad Ober-und Unterhitze vorheizen. Eine Springform (26–28 cm Ø) fetten oder mit Backpapier auslegen.
2. Die Schokolade raspeln. Eier trennen. Eiweiß steif schlagen, dabei 50 g Zucker nach und nach einrieseln lassen. Eischnee kurz kühl stellen.
3. Butter und übrigen Zucker in eine Rührschüssel geben und mit den Schneebesen des Handrührgerätes hellcremig aufschlagen, bis der Zucker gelöst ist. Die Eigelbe nach und nach gründlich unterrühren.
4. Eischnee unter die Buttermasse rühren. Haselnüsse darauf geben und das Backpulver auf die Haselnüsse sieben. Alles gründlich glatt vermischen. Zuletzt die geraspelte Schokolade unterziehen.
5. Die Nussmasse in die vorbereitete Form geben und glattstreichen. Im heißen Backofen (mittlere Einschubleiste) ca. 45 Minuten backen (Stäbchenprobe machen! siehe auch Extra-Tipp). Boden in der Form auf ein Kuchengitter stellen und auskühlen lassen.
Tipp: den Boden am besten bereits am Vortag backen und gut auskühlen lassen.
6. Für den Belag die Kirschen entstielen, waschen, abtropfen lassen und entsteinen. Kirschsaft und Zucker in einen kleinen Topf geben und aufkochen. Stärke und Rotwein glatt verrühren. Den Topf mit dem Saft von der Kochstelle ziehen, angerührte Stärke einrühren. Kirschen und Zimt zugeben und alles unter Rühren nochmals kurz durchkochen lassen. Kompott in eine Schüssel füllen und auskühlen lassen.
7. Den Boden aus der Backform lösen und auf eine Tortenplatte setzen. Mit einem Tortenring oder dem gesäuberten Springformrand umschließen. Den Kirschbelag auf dem Haselnussboden verteilen, dabei rundherum einen etwa 2 cm Rand frei lassen.
8. Für den Sahnebelag Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen. Sahne steif schlagen, dabei den Zucker nach und nach einrieseln lassen.
9. Gelatine ausdrücken, mit 25 ml Eierlikör in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze erwärmen und schmelzen. Etwas Sahne unterrühren.

10. Die angerührte Gelatine unter die übrige Sahne mixen.
Eierlikörsahne auf dem Kirschbelag verteilen und glattstreichen.
Übrigen Eierlikör darauf verteilen. Torte im Kühlschrank mindestens 2 Stunden durchkühlen lassen.
11. Kurz vor dem Servieren den Tortenring lösen, abheben. Die Torte anrichten und servieren.

Pro Stück: Kcal: 505, KJ: 2110, E: 9g, F: 39g, KH: 29g;