

Nutella-Kirsch Traum

Ihr braucht dazu:

für den Boden:

8 Eier
250g Zucker
270g Mehl
200ml Wasser
200ml Öl
60g Kakao
2 EL Vanillezucker
17g Backpulver

für die Kirschfüllung:

2 Gläser Sauerkirschen/Weichseln
(Abtropfgewicht pro Glas 350g)
60g Speisestärke
50g Zucker

für die Kirsch-Creme:

500g Pâtisserie Creme
2 EL Staubzucker
2 - 3 cl Kirschwasser

für die Nutella-Creme:

500g Pâtisserie Creme
2 EL Staubzucker
5 EL Nutella

für die Deko:

z.B. Schokostreusel



Und so geht's:

Der Boden:

Die Eier trennen, und die Eigelbe mit Zucker, Vanillezucker und Kakao schaumig aufschlagen. Langsam das Wasser und das Öl hineintröpfeln lassen und weiterrühren. Das Eiweiß steif schlagen, das Mehl mit dem Backpulver mischen, und abwechselnd langsam unter die Kakaomasse heben.

Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben, und bei 180°C Heißluft ca. 25 - 30 Minuten backen.

Die Kirschfüllung:

Die Sauerkirschen in einem Sieb abtropfen lassen, und den Saft dabei in einer Schüssel auffangen. (für die Kirsch-Creme 2 -3cl Kirschsaff beiseitestellen, und 4 EL für den Boden zum beträufeln!)

Speisestärke mit Zucker und 8 EL Kirschsaff anrühren. Den restlichen Saft zum Kochen bringen, die angerührte Stärke begeben, und kurz aufkochen lassen.
(sollten sich Klümpchen bilden, einfach den Sud durch ein Sieb drücken, und in einem Topf auffangen!)

Den Topf vom Herd nehmen und die abgetropften Sauerkirschen unterheben.

Den ausgekühlten Tortenboden umdrehen (glatte Seite nach unten, sonst haftet die Kirschfüllung nicht am Boden!) – mit Kirschsaff beträufeln, und die Kirschfüllung auf dem Boden verteilen.

Einen Backrahmen um die Kirschfüllung geben.

Die Kirsch-Creme:

Die Pâtisserie Creme mit dem Staubzucker aufschlagen, bis sie eine feste Konsistenz erreicht hat, danach den Kirschsaff unterrühren, auf die Kirschfüllung geben und glattstreichen.

Die Nutella-Creme:

Auch hier die Pâtisserie Creme mit dem Staubzucker aufschlagen, das Nutella unterrühren, auf die Kirsch-Creme verteilen und ebenfalls glattstreichen.

Für ca. 2 - 3 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.
Vor dem Servieren mit Schokostreusel bestreuen.

