
Grossmutter's Zuger Kirschtorte

Leichtes Biscuit (ohne Butter)

Vorbereiten:

- Form reichlich ausbuttern
- Ofen vorheizen 180°

4 Eier

160 g Zucker

1 pr. Salz schaumig schlagen (mind. 5 Min. -> hell und luftig)

evt. Zitronenschale
abreiben

70 g Weissmehl

70 g Epifin dazu sieben und leicht unter die Masse ziehen

-
- Masse in vorbereitete Form einfüllen
 - Backen bei 180° / 40 min. / Ofenmitte
-

Japonais-Böden

-> Masse reicht für 2 Böden von 24 cm Durchmesser

Vorbereiten:

- Umfang Springform auf Backpapier kennzeichnen (Backpapier in Springform spannen und wieder lösen)
- Ofen vorheizen 250°

100 g Mandel

20 g Mehl mischen

4 Eiweiss zu Schnee schlagen

130 g Zucker 2/3 des Zuckers nach und nach der Eiweissmasse begeben (während dem Schlagen)

übrigen Zucker, Mandeln und Mehl darunter ziehen

-
- Je die Hälfte auf das vorbereitete Backpapier gleichmässig flach ausstreichen
 - Achtung: Masse sofort ausstreichen; beide Backpapiere bestreichen
 - Backen bei 250 ° / 4 min. / Ofenmitte
 - Böden sorgfältig stürzen und lösen (Backpapier mit kaltfeuchtem Lappen benetzen)
 - Böden auf Kuchengitter legen zum entkalten
-

Buttercrème

150 g Tafelbutter
(Zimmertemperatur)

160 g Puderzucker

1 EL Kirsch schaumig rühren

1 – 2 Eigelb beigeben

- Japonais-Böden bestreichen
-

Torte zusammen setzen

- Japonais-Boden auf Kuchenhilfe setzen, mit Buttercrème bestreichen
 - Biscuit darauf setzen
-

5 dl Kirsch (3 ½)

2 EL Zucker

2 dl Wasser (1 ½) mischen
lauwarm

- Flüssigkeit mit EL über sorgfältig und gleichmässig über das Biscuit giessen
 - Zweiter Japonais-Boden – mit Buttercrème bestrichen – als Deckel auf das Biscuit setzen
 - Biscuitrand leicht mit Buttercrème bestreichen
-

Mandelblättchen
oder gemahlene
Mandeln

Biscuitrand damit dekorieren

Vor dem Servieren

- Torte mit Puderzucker bestreuen
 - Gitternetz-Muster mit Masstab kennzeichnen
-

Brigitte Eigenmann-Künzle