

Haselnuss-Kirsch-Torte

Zutaten für eine rechteckige Form 28 x 25 oder runde 28 Form:

- 200 g gemahlene Haselnüsse
- 2 Eier (L)
- 150 g Rohrzucker
- 125 g Butter
- 5 EL Kakao
- 1 TL Backpulver

- Glas Sauerkirschen
- 1 P. Schokoladenpudding
- Kirschwasser
- 250 ml Sahne
- 2 EL Puderzucker

Zubereitungszeit: 20 min

Schwierigkeitsgrad: einfach



Zubereitung:

Butter mit dem Zucker schaumig rühren, Eier zufügen und cremig aufschlagen.
Haselnüsse, Backpulver und Kakao mischen und zufügen.

In eine gefettete Springform geben. Bei 180 Grad 20 – 25 min backen, auskühlen lassen.

Sauerkirschen abtropfen lassen, Saft auffangen und mit dem Schokoladenpuddingpulver mischen und aufkochen lassen, Kirschen zugeben und wer mag mit 1 – 2 EL Kirschwasser vermischen.

Einen Ring um den Tortenboden legen und die Masse darauf streichen.
Auskühlen lassen.

Sahne, evtl. mit einem P. Sahnesteif und Puderzucker steif schlagen. Auf die Kirschmasse streichen. Diese kann man mit Schokoraspeln verzieren.

Variante: Statt Kirschen kann man auch ein Glas Preiselbeermarmelade darauf geben.