

# Baiser-Torte mit Kirschen

Luftig leichte Baiser-Torte mit Kirschen.

**Eine Torte die es in sich hat. Im wahrsten Sinne des Wortes. Passend zu einer feinen Tasse Kaffee und in illustrer Runde, genießt man ein Stück dieser luftig leichten Torte mit Kirschen in vollen Zügen. Eine weitere Variante ist Baiser-Torte mit Kirschen und Mandeln. Originalrezept aus Omas Kuchen Trickkiste.**

## Zutaten

- FÜR DEN TEIG:
- 100 g Margarine
- 125 g Zucker
- 150 g Mehl
- 4 Eigelb
- 2 TL Backpulver
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 4 Eiweiß
- 200 g Zucker
- 1 Päckchen Mandelblätter
- FÜR DEN BELAG:
- 1 Glas Schattenmorellen
- 1 klaren Tortenguß
- 3 Schlagsahne á 200 g

## Zubereitung

- Margarine, Zucker, Mehl, Eigelb, Backpulver und Vanillinzucker verrühren und zu einem Teig verkneten. Den Teig auf zwei runde Springformen verteilen.
- Das Eiweiß mit Zucker zu einem festen Eischnee verquirlen und auf die beiden Backformen verteilen. Den oberen der beiden Böden mit den Mandelblättern bestreuen. Das Ganze im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Ober-/Unterhitze ca. 30 Minuten backen.
- In der Zwischenzeit die Sahne schlagen und auf dem unteren der beiden Böden verteilen. Den Kirschsafft mit dem Tortenguß andicken und mit den Schattenmorellen vermengen, dann auskühlen lassen und auf dem unteren Boden verteilen.
- Den oberen Boden darauf setzen und den Rand mit Schlagsahne bestreichen.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/baiser-torte-kirschen/>