

Mon-Cheri-Torte

Zutaten

Biskuit (Form mit Durchmesser von 20 cm)

2 große Eier
60 g Rohrohrzucker
50 g Dinkelmehl Typ 630
1,5 g Weinsteinpulver
30 g Stärke
20 g Kakaopulver

Füllung

25 g Puddingpulver Schokolade
250 ml Kirschsafft
Rohrohrzucker
1 Glas Sauerkirschen

Sahnebelag

5 Mon Cheri
200 g Sahne
1 Päckchen Sahnesteif
etwas Vanillezucker

Außerdem

Schokoraspeln



Zubereitung

Biskuit

1. Die Eier und den Zucker mit der Küchenmaschine sehr steif schlagen. Die übrigen Zutaten darübersieben und vorsichtig unterheben.
2. Den Boden der Springform mit Backpapier belegen und den Teig in die Form füllen. Die Ränder der Form werden nicht eingefettet!
3. Im vorgeheizten Backofen bei 160°C Grad Umluft ca. 20 Minuten backen. Herausnehmen. Etwas auskühlen lassen, dann aus der Form lösen. Auf einem Kuchengitter vollständig erkalten lassen.

Füllung

1. Kirschen abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen.
2. Das Schokopuddingpulver mit dem Zucker mischen und dann mit dem Kirschsft anstelle von Milch nach Packungsanleitung kochen. Wenn der Saft der Kirschen nicht reicht, mit etwas Wasser auffüllen.
3. Mit einer Folie abdecken und abkühlen lassen.
4. Kirschen unter den kalten Pudding mischen und auf dem Biskuitboden verteilen.

Sahnebelag

1. Mon Cheri in kleine Stücke hacken.
2. Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen. Mon Cheri unterrühren.
3. Auf dem Kuchen verteilen und mindestens 2 Stunden kühl stellen. Nach Wunsch mit Schokoraseln, Mon Cheri und Kirschen verzieren.