

- Nachspeisen ➤ Kuchen
- Mitteleuropa ➤ Belgien

Kriekentaart (Kirschtorte):

Zubereitung: 40'
Garzeit: 50..80'
Ruhezeit: 1h

Belgien



1 Torte:

60g Butterfett; 200g Mehl; 1 Ei;
6cl Vollmilch; 1P. Hefe (getrocknet); Salz;

350g Kirschen (entsteint; frisch oder konserviert);

300g MonChou oder Mascapone; 4 kleine Eier;
150g Puderzucker; 5cl Schlagsahne; 2cl Amaretto;



Schmelzen Sie das Butterfett und mischen Sie es mit dem Mehl sowie dem Ei, der Milch, der Hefe und dem Salz. Kneten Sie den Teig 10' gut durch und lassen Sie ihn an einem warmen Ort 1 Stunde gehen.

Heizen Sie den Backofen auf 180°C und fetten Sie eine Springform (d=26cm). Mischen Sie MonChou mit Eiern, Puderzucker, Schlagsahne und Amaretto.

Walzen Sie den Teig aus, geben ihn in die Springform, legen die Kirschen darauf und übergießen sie mit der MonChou-Ei-Masse. Lassen Sie den Kuchen mindestens 50' backen bis die Füllung vollständig stockt.

Servieren Sie den Kuchen, evtl. mit frischen Minzblättern.

*Text erstellt am 19.03.2009. Dokument zuletzt geändert am 29.12.2011.
© Jürgen Krüll, Berlin-Schöneberg.*

<http://www.alitec.de/d32775.htm>