

Zuger Kirschtorte

Zutaten

Japonaisteig

2 Eiweiss
60 g Zucker
40 g gemahlene Nüsse
1 El Mehl

Biskuitteig

5 Eier
150 g Zucker
1 Kl abgeriebene Zitronenschale
75 g Mehl
75 g Stärkemehl
½ Kl Backpulver
50 g Butter

Crème

30 g Stärkemehl
75 g Zucker
2½ dl Milch
250 g Butter
einige Tropfen Randensaft
oder rote Lebensmittelfarbe

Kirschsirup

1 dl Wasser
5 El Zucker
1½ dl Zuger Kirsch

4–5 El geröstete Mandelblättchen
Puderzucker



- Für den Japonaisteig Eiweiss mit der Hälfte des Zuckers steif schlagen, restlichen Zucker, Nüsse und Mehl vorsichtig unterziehen
- Masse in einen Spritzsack füllen, auf zwei Backtrennpapieren die Grösse der Springform nachzeichnen und jeweils von der Mitte aus gespritzt zwei Böden formen
- Im vorgeheizten Ofen bei 150 Grad etwa 20 Minuten backen
- Für den Biskuitteig Eigelb, Zucker und Zitronenschale schaumig rühren, Mehl, Stärkemehl und Backpulver dazusieben und vermischen, flüssige Butter löffelweise dazurühren, Eiweiss steif schlagen und locker unter den Teig ziehen
- In die gefettete Springform füllen und im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad etwa 30 Minuten backen
- Für die Crème Stärkemehl, Zucker und Milch zusammen aufkochen, etwa 3 Minuten köcheln und auskühlen lassen
- Butter schaumig schlagen, Milchmasse unterziehen und mit einigen Tropfen Randensaft leicht rosa färben
- Für den Kirschsirup Wasser und Zucker aufkochen, auskühlen lassen und den Kirsch dazugeben
- Einen Japonaisboden auf eine Tortenplatte legen und mit einem Drittel der Crème bestreichen
- Biskuit mit dem Kirschsirup tränken, auf den bestrichenen Japonaisboden setzen und ein Drittel Crème darauf verteilen, darauf den zweiten Japonaisboden legen, leicht andrücken und mit der restlichen Crème bestreichen, auch den Rand einbeziehen
- Mandelblättchen auf den Rand streuen, leicht andrücken
- Torte obenauf mit viel Puderzucker bestäuben und mit einem langen Messer ein Rautenmuster einschneiden
- Im Kühlschrank fest werden lassen

Am besten schmeckt die Torte nach einigen Tagen

Erika Bütler-Elsener, Steinhausen