heute gibt es...

Bröseltorte mit Kirschen



Zutaten: (Form: 20cm Ø)

- 190g Sauerkirschen aus dem Glas + 100ml Saft derselben
- 2 Eier
- 125g Zucker
- 100ml geschmacksneutrales Öl
- 150g Mehl
- 1 ½ EL Kakao
- 1 ½ TL Backpulver
- 400ml Sahne
- ½ EL Vanillezucker
- etwas Butter und Mehl zum Einfetten/Einmehlen der Form
- 100ml Sahne zum Dekorieren (optional)

Zubereitung:

1. Kirschen abtropfen lassen und 9 Stück beiseite legen.
2. Den Backofen auf 200°C (Umluft) vorheizen.
3. Backform einfetten und einmehlen.
4. Eier und Zucker mit dem Rührgerät zu einer gleichmäßigen Creme verarbeiten.
5. Öl und Kirschsaft hinzugeben und alles gut verrühren.
6. Mehl, Kakao und Backpulver vermischen, hinzugeben und untermengen, sodass ein homogener Teig entsteht. Diesen in die Backform füllen und im Ofen bei 180°C (Umluft) etwa 45 Minuten lang backen.
7. Nachdem der Boden abgekühlt ist, das obere Drittel abschneiden und zerbröseln. 2 EL der Brösel für die Dekoration zur Seite legen.
8. Einen Tortenring um den Kuchen stellen.
   Tipp: Falls ihr keinen Tortenring habt, tut es der Rand der Backform auch
9. Nun 300ml Sahne steif schlagen.
   Bemerkung: Damit dies gut gelingt Sahne aus dem Kühlschrank nehmen und am besten die Schüssel und die Rührhaken kurz ins Gefrierfach stellen.
   Brösel und Kirschen unterheben und die Masse gleichmäßig auf den Boden verteilen.
10. Anschließend 100ml Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen und auf dem Kuchen verstreichen. Der Tortenring kann nun entfernt werden.
11. Zum Schluss die beiseite gelegten Brösel auf den Kuchen streuen und mit den Kirschen und etwas steif geschlagene Sahne dekorieren.