

heute gibt es...

Torta Crumb con le ciliegie



Ingredienti: (Forma: 20cm Ø)

- 190g ciliegie acide dal vaso succo 100ml stesso
- 2 uova
- Zucchero 125g
- Olio insapore 100ml
- 150g Mehl
- 1 ½ EL invito
- 1 ½ TL Backpulver
- 400ml Sahne
- ½ EL Vanille Zucker
- burro e farina per il grasso / infarinata forma
- Crema 100ml per decorare (facoltativo)

Preparazione:

1. Scolare le ciliegie e mettere da parte 9 pezzi.
2. Preriscaldare il forno a 200 ° C (ventilatore) Preriscaldare.
3. Teglia unta e infarinata.
4. Uova e zucchero trasformato con il mixer per ottenere una crema omogenea.
5. Olio e succo di ciliegia aggiungere e mescolare bene.
6. Farina, il cacao e il lievito, aggiungere e mescolare, in modo che un impasto omogeneo. Questo compilare nella teglia e cuocere circa 45 minuti in forno a 180 ° C (ventola).
7. Dopo che il terreno si è raffreddato, tagliare la terza parte superiore e si sbriciolano. Mettere 2 cucchiaini di briciole per decorare il lato.
8. Un anello torta intorno al set torta.
Suggerimento: se non si dispone di anello torta, fa il bordo della teglia e □
9. Ora crema 300ml a neve.
Osservazione: Per avere successo ben Prendere crema dal frigorifero e migliore la ciotola e agitazione gancio messo brevemente nel congelatore.
Briciole e piegano in ciliegie e distribuite il composto in modo uniforme sul pavimento.
10. Poi battere crema 100ml con lo zucchero vanigliato a neve e la diffusione sulla torta. L'anello torta può ora essere rimosso.
11. Infine, cospargere le briciole stanziati sulla torta e decorare con ciliegie e panna montata un po' rigida.

