

„Zuger“

KIRSCHTORTE

Rezept aus Zug / Schweiz

HEYLIVE.DE

Zutaten - Nußböden:

4 Eiweiß
120 g Puderzucker
20 g Stärkemehl
100 g gerieb. Haselnüsse

Dekor zucker

Zutaten - Biskuit:

3 Eier
3 El. heißes Wasser
110 g Zucker
60 g Mehl
40 g Speisestärke
1 Messersp. Backp.

Zutaten - Buttercreme:

1/2 l Milch
1 P Vanillepuddingpulver
3 El Zucker
250 g Butter

Zucker *Kirschgelee*
6 El Johannisbeergelee
4 El Kirschwasser

Zubereitung:

steif schlagen

unterziehen. Masse in 2 Portionen teilen, auf Backtrennpapier in der Springform 2 Böden backen.

Temp.: 150 - 170°C O/U-Hitze oder
130 - 150°C Heißluft
Zeit: 18 - 20 Min.

cremig schlagen

unterheben: In der Springform abbacken.

Temp.: 175 - 195°C O/U - Hitze oder
150 - 175°C Heißluft
Zeit : 18 - 20 Min.

Himbeerpudding
Vanillepudding kochen und auskühlen lassen.

schaumig rühren, mit dem abgekühlten Pudding verrühren und mit

die Buttercreme abschmecken.

... gutes Gelingen!