HIMBEER KIRSCHTORTE MIT STREUSEL

4.4 bei 27 Bewertungen

2 h | Mürbteig | Heißluft | 170 Grad | 45 min

Zubereitung

1. Aus den Zutaten für den Teig einen Mürbteig zubereiten.

2. Zwei Drittel des Teiges – am besten zwischen zwei Dauerbackfolien (https://www.backenmitchristina.at/shop/dauerbackfolie/) – rund ausrollen und in eine Tortenform legen. Am besten etwas größer ausrollen, dann kann man den Teig auch gleich am Tortenring hochziehen. Das restliche Drittel zu einer Teigkugel kneten, in Frischhaltefolie wickeln und in der Zwischenzeit kühl stellen.

3. Für die Fülle Puddingpulver mit Kirschsaft kurz aufkochen. Danach die entsteinten Kischen einrühren. Die Masse auf dem Tortenboden verteilen. Danach die Himbeeren drauf verteilen und den Zucker darüberstreuen.

4. Den gekühlten Mürbteig aus dem Kühlschrank nehmen, mit den geriebenen Nüssen abbröseln und auf der Torte verteilen.

5. Die Torte im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad (Heißluft) ca 45 Minuten backen.

Zutaten

FÜR TORTENFORM Ø22 CM

TEIG

400 g	Weizenmehl 700
1 Pkg.	Backpulver
250 g	Butter
150 g	Staubzucker
1	Ei

FÜLLE

350 g	entsteinte Kirschen
250 g	Himbeeren
30 g	Vanillepuddingpulver
250 g	Kirschsaft
30 g	Zucker

STREUSEL

100 g	geriebene Nüsse