

KIRSCH-STREUSEL-TORTE

★★★★☆ 4.7 bei 25 Bewertungen

Backen
mit
Christina



Zubereitung

- 1 Für den Mürbteig (>Mürbteig 1x1 (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/muerbteig/>)) zuerst das Mehl mit dem Backpulver in eine Schüssel geben, dann die in Stücke geschnittene Butter, den Zucker, 1 Prise Salz und das Ei dazugeben. Mit Hilfe eines Flachrührers oder Knethakens die Zutaten zu einem festen Mürbteig verarbeiten. Den Teig etwa eine Stunde im Kühlschrank rasten lassen.
- 2 Zwei Drittel des Teiges rund ausrollen und in eine mit Backpapier ausgelegte Tortenform legen. Am besten etwas größer ausrollen, dann kann man den Teig auch gleich am Tortenrand hochziehen. Das restliche Drittel zu einer Teigkugel kneten, in Frischhaltefolie wickeln und in der Zwischenzeit kühl stellen.
- 3 Für die Fülle 2 Eier trennen und deren Eiklar zu einem steifen Schnee schlagen. Die Dotter zusammen mit Topfen, Zucker, Sauerrahm und Puddingpulver gut vermischen. Zum Schluss noch den Schnee vorsichtig unterheben.
- 4 Die Semmelbrösel gleichmäßig auf den Mürbteigboden streuen und die Kirschen darauf verteilen. Nun die Fülle auf die Kirschen geben.
- 5 Für die Streusel den restlichen Mürbteig aus dem Kühlschrank nehmen und mit einer groben Küchenreibe direkt auf die Torte reiben – so entstehen gleichmäßige Streusel.
- 6 Die Torte im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad ca. 50 Minuten backen und dann abkühlen lassen.

Zutaten

FÜR 1 TORTENFORM CA. Ø 20 CM

TEIG

250 g	Weizenmehl 700
8 g	Backpulver
150 g	Butter
80 g	Zucker
1 Prise	Salz
1	Ei

FÜLLE

2	Eier
250 g	Topfen
40 g	Zucker
60 g	Sauerrahm
0.5 Pkg.	Vanillepudding
350 g	Kirschen, abgetropft
1 EL	Semmelbrösel