

KIRSCH-STREUSEL-TORTE

★★★★☆ 4.7 bei 15 Bewertungen

Backen
mit
Christina



Zubereitung

- 1 Aus den Zutaten einen Mürbteig herstellen. Dazu zuerst das Mehl mit dem Backpulver in eine Schüssel geben, dann die in Stücke geschnittene Butter, den Zucker, das Ei und die Prise Salz dazu. 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 (am besten zwischen zwei Dauerbackfolien) und in eine mit Backpapier ausgelegte 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 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 dem Mürbteigboden verstreuen und die Kirschen auf den Tortenboden 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 Ofen bei 170 Grad (Heißluft) ca. 50 Minuten backen und dann abkühlen lassen.



Zutaten

FÜR TORTENFORM CA. Ø20 CM

TEIG

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

FÜLLE

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