

Zutaten:

Biskuit:

4 Eier
120 g Zucker
1 P. Puddingpulver
(Schokolade)
80 g Mehl

Füllung:

1 Glas Sauerkirschen
(Abtropfgewicht 350 g)
1 P. Puddingpulver (Vanille)
2 cl Kirschwasser

1 P. Snow Creme
250 g Sahne

Zubereitungszeit: 20min
Backzeit: 15min
Temperatur:
Ober- u. Unterhitze: 200°C
Umluft: 200°C

Zubereitung:

Biskuit lt. Anleitung Blitzbiskuit herstellen.

Torten-Profi (26cm) auf den **Thermo-Star** mit **Dauerbackunterlage** stellen und den Teig einfüllen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200° C ca 15 Min. backen.

Sauerkirschen abtropfen lassen. Kirschsafft mit Puddingpulver andicken, Kirschen und Kirschwasser unterziehen.

Den ausgekühlten Boden einmal waagrecht mit dem **Torten-Garniermesser** durchschneiden.
Aus dem Deckel mit Hilfe des **Bäckermeisters** ein Gitter herstellen und in den mit Klarsichtfolie ausgelegten **St. Johann** stürzen.

Snow Creme glatt rühren und die steifgeschlagene Sahne unterziehen. Die Creme im **St Johann** verteilen, die Kirschen auf der Creme verteilen, den Boden auflegen und bis zum Stürzen kaltstellen.

Tipp:

Den Biskuitboden vor dem Auflegen mit einer Mischung 2 cl Kirschwasser und 5 cl Läuterzucker tränken.