

Zutaten:

Biskuit:

3 Eier
100g Zucker
1 P. Vanillepuddingpulver
60 g Mehl

Kirschfüllung:

1 Glas Sauerkirschen
ca. 320 ml Saft
1 P. Vanillepuddingpulver
60 g Zucker

Sahnefüllung:

600 g Sahne
2 TL Puddingpulver
Vanille ohne Kochen
50 g geröstete Mandelblättchen
o. 2 Florentiner

Marzipandecke:

200 g Marzipanrohmasse
100 g Puderzucker



Zubereitung:

Biskuit nach Grundrezept in der **Lotosblume** backen.

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

Sauerkirschen im Müllermeister abgießen, Saft auffangen, ca. 320 ml mit Zucker und Puddingpulver mischen und aufkochen. Kirschen unterheben etwas abkühlen lassen und auf dem Boden verteilen.

Sahne schlagen und 2 TL Puddingpulver (ohne Kochen) unterrühren. Mandelblättchen unterheben und alles auf der ausgekühlten Kirschmasse glatt verstreichen.

Gut durchkühlen.

In der Zwischenzeit Marzipan mit Puderzucker verkneten, zwischen zwei **Dauerbackunterlagen** ausrollen.

Lotosblume entfernen, mit Hilfe der **Dauerbackunterlage** eine Decke über den Kuchen ziehen. Den Einsatz des **Bäckermeisters** auflegen und mit Kakao abstäuben.

Aus dem restlichen Marzipan Röschen formen und auf die Torte setzen.

Zubereitungszeit: 30min

Backzeit: 15min

Temperatur:

Ober- u. Unterhitze: 200°C

Umluft: 200°C