

## Zutaten:

### Biskuit

- 3 Eier
- 90 g Zucker
- 1 P. Bourbon-Vanillezucker
- 45 g Mehl
- 25 g Speisestärke
- 1/2 TL Weinsteinbackpulver
- 15 g Schokoladenpulver (Kakao)

### Kirschfüllung

- 1 Glas Sauerkirschen
- 3 EL Speisestärke
- 2 EL Zucker

### Sahnefüllung

- 5 - 6 Blatt Gelatine
- 50 ml Kirschwasser
- 1 L Sahne
- 70 g Zucker

### Zum Verzieren

- 150 g (Zartbitter-) Kuvertüre
- 12 Kirschern, mit Stiel



## Zubereitung:

Eier, Zucker und Vanillezucker 8-10 Minuten sehr schaumig rühren. Mehl, Speisestärke, Backpulver und Kakao mischen, mit dem *Müllermeister* über die Eimasse sieben und unterheben. 12 *Ananastörtchen* auf den *Thermo-Star Vario* mit *Dauerbackunterlage* stellen und den Teig gleichmäßig darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen 10-12 Minuten backen. Ober- /Unterhitze: 200 °C, Heißluft: 180 °C, Gas: Stufe 4.

Biskuits in den Formem auskühlen lassen. Sauerkirschen abtropfen lassen, den Saft mit Zucker aufkochen und mit Stärke andicken. Kirschen unterrühren und in den Förmchen verteilen. Gelatine ca. 8 Minuten in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und mit dem Kirschwasser erhitzen. Sahne und Zucker steif schlagen, 2 EL geschlagene Sahne unter die Gelatine geben, die restliche Sahne zügig unterheben. Auf den angedickten Kirschen verteilen und im Kühlschrank ca. 2 Stunden fest werden lassen. Die Törtchen nach Belieben ausgarnieren.

**Tipp:** Die Biskuitscheiben mit Läuterzucker (Zuckerwasser 1:1) und etwas Kirschwasser beträufeln.