

Zutaten:

Biskuit:

- 6 Eier
- 200g Zucker
- 1 P. Schokopuddingpulver
- 160 g Mehl
- 2 TL Kakao

Tränke:

- 100 ml Läuterzucker
- 7 cl Kirschwasser

Füllung:

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

- 500 g Sahne
- 1 P. Vanillezucker

Verzierung:

- 300 g Sahne
- 1 P. Vanillezucker
- Belegkirschen
- Raspelschokolade



Zubereitung:

Aus den Zutaten einen Blitzbiskuit herstellen.

Hochzeitsring (26 cm) auf den **Thermo-Star** mit **Dauerbackunterlage** stellen und den Teig einfüllen. Im vorgeheizten Ofen ca. 20 Min. bei 200°C backen.

Kirschen abtropfen lassen, Saft dabei auffangen. Puddingpulver mit 4 EL Saft glattrühren, Saft aufkochen lassen. Früchte und Kirschwasser unterheben.

Sahne steif schlagen

Den ausgekühlten Biskuit mit dem Torten-Garniermesser zweimal waagrecht durchschneiden und den **Hochzeitsring** um den unteren Boden stellen. Kirschmasse daraufgeben und die Hälfte der Sahne darauf verteilen. Den zweiten Boden mit einem Teil der Läuterzucker-Mischung beträufeln und auflegen. Rest Sahne darauf mit dem **Liftboy** glattstreichen. Den dritten Boden tränken und auflegen.

Für die Verzierung Sahne mit Vanillezucker im **Schlagkessel** steifschlagen und die Torte außen und oben mit Sahne einstreichen.

Rest Sahne in den **Spritzbeutel mit 8er Sterntülle** einfüllen und die Oberfläche verzieren. Mit Raspelschokolade und Belegkirschen ausgarnieren.

Zubereitungszeit: 40min

Backzeit: 20min

Temperatur:

Ober- u. Unterhitze: 200°C

Umluft: 200°C