

HASELNUSS KIRSCH TORTE



Schnelle und unkomplizierte Torten liebe ich, gerade wenn es mal kurzfristigen Besuch gibt oder ich einfach Lust auf Haselnuss Kirschkuchen habe. Der schokoladige Teig ist schnell gemacht und muss nicht mal eine halbe Stunde in den Ofen. Die Kirsch Füllung kommt bei dieser Torte auf den Boden und wird dann noch von einer leckeren Vanillecreme und etwas Kakao und Schokolade getoppt. Für den Teig mahle ich die Haselnüsse gerne frisch, ihr könnt aber auch bereits gemahlene Nüsse verwenden, das spart etwas Aufwand. Für den besonderen Crunch sorgen ein paar gehackte Haselnüsse unten im Boden.



Zubereitungszeit
40 Minuten



Back-/Kochzeit
25 Minuten



Temperatur + Heizart
170 °C O/U



Kühlzeit
60 Minuten

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 25 cm

VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 170 °C O/U vor und stelle einen Backring in einen mit Backfolie belegten Springformboden.

HASELNUSS-SCHOKOLADENTEIG

Verrühre die weiche Butter mit dem Zucker, Salz und Tonka Wonka in 4-5 Minuten cremig. Füge die Eier einzeln hinzu und rühre jedes etwa eine halbe Minute ein. Gib die trockenen Zutaten dazu und rühre sie gemeinsam mit dem Kaffee kurz ein, bis sich alles verbunden hat.



Den Kaffee kannst du durch Milch, Likör oder eine andere Flüssigkeit ersetzen.

Statt Mehl und Backpulver kannst du auch mein Backmehl verwenden, dort ist das Backpulver bereits enthalten und du musst es nicht sieben.

HASELNUSS-SCHOKOLADENTEIG:

- 150 g** Butter (weich)
- 150 g** Zucker
- 1 Pr.** Salz
- 1 TL** Tonka Wonka
- 3** Eier
- 200 g** Haselnüsse (gemahlen)
- 100 g** Mehl
- 1 TL** Backpulver
- 1 EL** Kakao
- 100 g** Kaffee (oder Milch, Likör, etc.)
- 50 g** Haselnüsse (gehackt)

BODEN BACKEN

Gib die gehackten Haselnüsse in die Springform, fülle den Teig darauf und streiche ihn glatt. Backe den Boden im vorgeheizten Ofen für etwa 25 Minuten. Nimm ihn aus dem Ofen und lasse ihn vollständig abkühlen, bevor du ihn aus der Form löst. Kühle ihn nach Belieben im Kühlschrank, bis zur Weiterverarbeitung.

KIRSCHFÜLLUNG:

- 680 g** Kirschen (aus dem Glas, inkl. Saft)
- 60 g** Speisestärke
- 50 g** Zucker
- 1 TL** Zitronenpaste

KIRSCHFÜLLUNG

Verrühre den Kirschsafte aus dem Glas mit der Stärke und dem Zucker in einem Topf, bis sich alles gelöst hat. Gib die Zitronenpaste und Kirschen dazu und lasse die Masse unter Rühren aufkochen. Gib die Füllung auf den Nussboden und lasse sie darauf vollständig abkühlen.

VANILLECREME:

- 250 g** Quark
- 50 g** Puderzucker
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 200 g** Sahne
- 4.5 TL** San-apart

VANILLECREME

Verrühre den Quark mit dem Puderzucker und Vanilleextrakt. Füge die Sahne hinzu und schlage die Creme mit San-apart steif. Stelle die Creme in den

DEKORATION:

HASELNUSS KIRSCH TORTE



Kühlschrank, bis die Füllung abgekühlt ist.

DEKORATION

Setze die Torte auf eine Servierplatte. Gib die Vanillecreme auf die Kirschfüllung und verstreiche sie mit einem Teigschaber zu einem Wölkchen. Mische den Kakao mit dem Zimt und siebe die Mischung über die Creme. Raspel die Schokolade darauf und kühle die Torte nach Belieben nochmal etwa 1 Stunde. Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sally!

- 1 TL** Kakao
- ¼ TL** Zimt
- 20 g** Zartbitterschokolade



Du kannst die Creme auch mit einem Spritzbeutel aufspritzen.

Gib ein paar Reiskörner mit dem Kakao ins Sieb, so rieselt er langsamer und gleichmäßiger auf die Torte.