



# Zuger Kirschtorte

## Mit Rüeterswiler Kirsch

### Biscuitmasse

(warm geschlagen)

3 Eier

90g Zucker

1 Teelf. Vanillezucker

In einer dünnwandigen Schüssel gut verrühren, im heissen Wasserbad 1-2 Minuten gut schlagen. Nachher so lange rühren, bis eine feste Masse entsteht.

90g Mehl

mit einem Gummischaber sorgfältig darunterziehen.

In die vorbereitete Form füllen.

Backen: ca.30 Min. auf der untersten Rille des auf 180Grad vorgeheizten Ofens.

### Japonaisböden (2 Stück)

3 Eiweiss

zusammen steif schlagen

1 Prise Salz

beigeben und weiterschlagen, bis der Eischnee glänzt

40g Zucker

40g Zucker

80g Haselnüsse gem

mit dem Gummischaber sorgfältig unterziehen

2 Bleche mit Blechreinpapier belegen, einen Kreis in der Grösse der Springform aufzeichnen und die Masse gleichmässig verteilen.

Backen: ca. 60 Minuten im auf 120 Grad vorgeheiztem Ofen. Die Böden vorsichtig auf Gitter stürzen und das Papier noch warm lösen.

### Füllung

250g Butter

weich rühren

200g Puderzucker

2 Eigelb

3 Esslf. Kirsch

4 Esslf. Randensaft

Alle Zutaten haben Zimmertemperatur !

Alles beigeben und zu einer glatten Masse rühren.

Kirschsirup

1 dl Wasser

70g Zucker

Ca. 1 ½ dl Kirsch

aufkochen, abkühlen

dazu giessen

### Zusammensetzen der Torte

Einen Japonaisboden auf die Tortenplatte legen. Knapp 1/3 der Füllung darauf verteilen, Biscuitboden darauflegen, mit dem Kirschsirup tränken. Dann das zweite Drittel Füllung darauf geben und den Japonaisboden darauflegen. Mit der restlichen Füllung Deckel und Rand bestreichen und glattstreichen. Mit einem heissen Messer gitterartig feine Linien ziehen. Den Rand der Torte mit gerösteten Mandelscheiben abdecken. Dann die Torte kühl stellen und später mit Puderzucker bestäuben.

Ich wünsche viel Geduld und gutes Gelingen !!