Hansen Jensen Torte



Dieses Foto hat uns freundlicherweise
Rainer Wandt zur Verfügung gestellt. Vielen Dank dafür.

Zutaten

Zutaten für eine Torte:

Rührteig:

- 100 g Butter
- 100 g Zucker
- 4 Eigelb
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 125 g Mehl
- ½ Päckchen Backpulver

Baiser:

- 4 Eiweiß
- 150 g Zucker
- 80 g Mandelblättchen

Füllung:

- 400 ml Sahne
- 2 Päckchen Sahnesteif

- 60 g Puderzucker
- 1 Glas Sauerkirschen
- 2 Päckchen roter Tortenguss

Außerdem:

- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

1. Butter mit Zucker und Vanillinzucker verrühren, nach und nach die Eigelb
   unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen, sieben und unter die Masse
   rühren. Masse in 2 Teile teilen. 2 Springformringe (Durchmesser 26 cm)
   fetten und je einen Teil in die Form füllen und glatt streichen.

2. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C Grad vorbacken, bis die Böden blass gelb sind.
   Eiweiß mit dem Zucker zu einer Baisermasse schlagen. Die Masse gleichmäßig über
   beide Böden streichen und die Mandelblättchen darauf verteilen.

3. Die Böden weiterbacken bis die Mandeln leicht bräunlich werden, dann aus dem
   Ofen nehmen.

4. Einen Boden sofort nach dem Backen in 16 Stücke teilen.

5. Der zweite Boden bleibt ganz. Auf einem Kuchengitter erkalten lassen.

6. Den ganzen Boden aus der Form lösen und mit einen hohen Tortenring umstellen.
   Tortenguss mit 500 ml Saft der Kirschen (Rest mit Wasser

auffüllen) aufkochen
und zusammen mit den Kirschen über den Boden geben.

7. Kirschen erkalten lassen.

8. Sahne mir Sahnesteif und Puderzucker steif schlagen und über die Kirschen geben.
   Die eingeteilten Bodenstücke darauf anordnen. Torte für einige Stunden in den
   Kühlschrank stellen, dann Tortenring entfernen und dünn mit Puderzucker bestäuben.