



Amarena Kirschtorte

Für den Teig:

4 Eier

120 g Zucker

100 g Mehl

20 g Speisestärke

1 Teelöffel Vanilleextrakt (optional)

Gesamtzeit: 3 h

Schwierigkeitsgrad: schwer

Portionen: 10 Personen

Für die Füllung:

500 g Mascarpone

200 ml Sahne

100 g Puderzucker

1 Teelöffel Vanilleextrakt

350 g Leverno Amarena-Kirschen entsteint

Für die Dekoration:

Amarena-Kirschen zum Garnieren

Amarena Kirschtorte

1.

Für den Teig:

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Eine Springform mit Backpapier auslegen oder einfetten. Die Eier und den Zucker in eine große Schüssel geben und mit einem Handmixer oder einer Küchenmaschine auf hoher Stufe schaumig schlagen, bis die Mischung hellgelb und luftig ist (ca. 5-7 min).

Das Mehl und die Speisestärke vorsichtig unter die Eimasse heben, bis alles gerade so kombiniert ist. Den Teig gleichmäßig in die vorbereitete Springform gießen und glatt streichen. Im vorgeheizten Ofen etwa 25-30 min. backen. Aus dem Ofen nehmen und in der Form vollständig abkühlen lassen, bevor der Boden vorsichtig aus der Form gelöst wird.

Für die Füllung:

Mascarpone, Sahne, Puderzucker und Vanilleextrakt in einer Schüssel glatt rühren, bis eine cremige Masse entsteht. Die Amarena-Kirschen abtropfen lassen, halbieren und unter die Mascarpone-Creme heben.

Für die Torte:

Den Tortenboden horizontal halbieren. Eine Hälfte auf eine Tortenplatte legen. Die Hälfte der Mascarpone-Creme auf dem Boden verteilen und glatt streichen. Die zweite Tortenbodenhälfte darauflegen und leicht andrücken. Die restliche Mascarpone-Creme auf der

Oberseite verteilen und glatt streichen. Mit Amarena-Kirschen garnieren.

Die Torte für mindestens 2 Stunden im Kühlschrank kaltstellen, damit sie fest wird. Vor dem Servieren in Stücke schneiden und genießen!