

Kirsch-Sahne-Torte

Zutaten:

100 g Margarine
100 g Zucker
3 Eier
200 gemahlene Haselnüsse
3 EL Kakao
1 TL Backpulver
Evtl. 2-3 EL Rum oder Kirschwasser
1 Glas Sauerkirschen
1 rote Tortenglasur
2 B. Sahne
50 g Schokoraspeln

Zubereitung:

Die ersten 6 Zutaten zur einem Teig verrühren. In eine gefettete Springform füllen und bei 200° C (U-/O. Hitze) 25-30 Minuten im vorgeheizten Ofen backen. Auf den ausgekühlten Teig evtl. den Alkohol träufeln. Die abgetropften Kirschen darauf verteilen. Tortenglasur nach Packungsanweisung mit dem Sauerkirschwasser kochen und sofort Esslöffel für EL auf die Kirschen geben. Die Sahne steif schlagen und damit den erkalteten Kuchen bestreichen, dabei etwas für die Verzierung aufbewahren. Die Torte mit den Schokoraspeln bestreuen.