

Prager Kirschtorte bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

4 Dotter, 200 gr weiche Butter, 80 gr Puderzucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 100 gr zerlassene Schokolade, 4 Eiklar, 100 gr Feinkristallzucker, 1 gestr. Kaffeelöffel Backpulver, 125 gr Mehl, 125 gr Nüsse, 1 Kaffeelöffel Zimt, 4 Esslöffel Rum, 700 gr entsteinte Sauerkirschen.

Die Zubereitung:

Dotter, Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Schokolade einmengen. Eiklar steif schlagen, Kristallzucker nach und nach einschlagen. Schnee auf die Dottermasse geben. Das mit Backpulver versiebte Mehl, Nüss, Zimt und Rum dazugeben und vorsichtig unterziehen. Zuletzt die abgetropften Sauerkirschen unterheben. Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen und auf der unteren Hälfte des vorgeheizten Rohres bei 180 Grad ca. 50-55 Minuten backen.

Guten Appetit!