

KIRSCHTARTE

mit mandelcreme



Zubereitung : 15 min - **Ruhen :** 2 std - **Garen :** 45 min - **Material :** -

Zutaten : 6-8 PERSONEN

- 1 süßer Mürbeteig (siehe S. 322) - 1 Messerspitze Butter - 600 bis 800 g entsteinte Kirschen (frisch oder aufgetaut) - 5 EL Zucker - 1 Päckchen Tortenguss - 80 ml warmes Wasser - MANDELCREME: - 165 g Zucker - 165 g Mandeln, gerieben - 165 weiche Butter - 3 Eier

1. Den Ofen auf 180 °C vorheizen.
2. Den Teig ausrollen und in eine gebutterte Tarteform geben. Den Teig 15 Minuten im Ofen blindbacken.
3. In der Zwischenzeit die Mandelcreme zubereiten.
4. Den Tortenboden aus dem Ofen nehmen und mit der Mandelcreme garnieren. Erneut rund 25 Minuten im Ofen backen.
5. Den gegarten Obstkuchenteig aus dem Ofen nehmen, mit Kirschen belegen, einen Esslöffel Zucker drüberstreuen und weitere 5 Minuten im Ofen backen.
6. Den Inhalt des Päckchens Tortenguss, den restlichen Zucker und das Wasser in einer Schüssel vermischen. Den Obstkuchen mit dem Guss überziehen und für 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

MANDELCREME

1. Zucker, geriebene Mandeln und Butter in die Metallschüssel geben, das Programm EXPERTE, 1 Minute/Geschwindigkeit 10 (ohne Erhitzen) starten.

2. Anschließend die Eier eins nach dem anderen hinzufügen und das Programm EXPERTE, 4 Minuten/Geschwindigkeit 13 (ohne Erhitzen) erneut starten. Falls erforderlich, die Masse mit einem Spatel von den Schüsselwänden herunter zur Mitte schaben.

Cook Expert ■

© Fotos Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2017