



Heinz E. & Renate Zethmeyer

Backen macht Spaß -
Backen mit **HERZ**

Holländer Kirsch

Die Zubereitungszeit beträgt ca. 1 ½ Stunden.
Gebacken wird auf dem Backblech (12 Stücke).



ZUTATEN

1 Packung (450 g)
tiefgefrorener Blätterteig

650 g Schattenmorellen

½ l Kirschsafft

50 g Zucker

1 Zimtstange

Schale von ungehandelter
Zitrone

40 g Speisestärke

4 Blatt weiße Gelatine

125 g Puderzucker

3 Becker (à 200 g)
Schlagsahne

3 Pck. Vanillin-Zucker

evtl. 1 TL gehackte
Schokolade zum Verzieren

Mehl zum ausrollen

Backpapier

ZUBEREITUNG

1. Blätterteigplatten nebeneinander legen und auftauen lassen. Jeweils 3 Teigplatten aufeinanderlegen und auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu zwei dünnen Platten ausrollen. Zwei ca. 30 cm große Kreise ausscheiden. Den ersten auf das Backpapier ausgelegte Backblech legen. Mehrmals mit einer Gabel einstechen. Dann im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200°/Gasherd: Stufe 3) 25-30 Minuten goldgelb backen.
2. Inzwischen den zweiten Teigplattenkreis in 12 Tortenstücke schneiden, ebenfalls einstechen und nochmals im Kühlschrank durchkühlen lassen. Sobald die Tortenplatte fertig ist, die Tortenstücke bei gleicher Temperatur 20-25 Minuten backen. Teig auf zwei Kuchengittern auskühlen lassen.
3. Kirschen entsteinen. Vom Kirschsafft 3 Esslöffel abnehmen, Rest mit Kirschen, Zucker, Zimtstange und Zitronenschale aufkochen. Speisestärke mit wenig kaltem Wasser anrühren und den Saft damit binden. Zimtstange und Zitronenschale entfernen. Kompott etwas abkühlen lassen. Tortenring um den Blätterteigboden legen, Kompott darauf verteilen und kalt stellen.
4. Gelatine einweichen. Inzwischen für den Guss restlichen Kirschsafft und Puderzucker verrühren und die Blätterteigstücke gleichmäßig damit bestreichen. Trocknen lassen. Sahne und Vanillin-Zucker steif schlagen. Gelatine ausdrücken, im heißen Wasserbad auflösen und unterrühren. 1/3 der Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Restliche Schlagsahne gleichmäßig auf die Torte streichen. Den Tortenring wieder lösen und 12 Sahnetuffs auf die Tortenkante spritzen. Die glasierten Blätterteigstücke schräg daranlegen. In die Tortenmitte einen Sahnetuff spritzen und nach Belieben mit gehackter Schokolade bestreuen.

