

### Zutaten für den Boden:

100g Weizenmehl  
3 gestr. TL Backpulver  
100g gemahlene Haselnusskerne  
100g Zucker  
1 Pck. Vanillizucker  
3 Eier  
100g Butter oder Margarine oder 1 gekaufter Biskuit-Boden Weiß

### Zutaten für den Belag:

200g frische Sahne  
2 Blatt weiße Gelatine  
1 Pck. (200g) Amicelli  
150g Vanillejoghurt  
500ml (1/2Liter) Schlagsahne

### Zubereitung:

Für den Teig Mehl und Backpulver mischen und in eine Rührschüssel sieben. Restliche Zutaten hinzufügen und alles mit einem Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in ca 2 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten, Teig in eine Springform (26cm, Boden gefettet, Rand mit Backpapier belegt) füllen und glatt streichen. Die Form auf den Rost in den Backofen schieben. Ober/Unterhitze ca 180°C (vorgeheizt) Heißluft ca 160°C (vorgeheizt), Backzeit ca 25 Minuten. Den Boden aus der Form lösen, auf einem Küchenrost stürzen, Backpapier abziehen und Boden erkalten lassen.

### Zubereitung der Füllung:

Für den Belag Sauerkirschen waschen, abtropfen lassen entstielen und ensteinen. Den Boden auf eine Tortenplatte legen, einen Tortenring darumstellen und die Kirschen auf den Boden verteilen (6 Stück zum Garnieren zurücklassen). Gelatine nach Packungsanleitung einweichen, 10 Röllchen Amicelli kurz in das Gefrierfach legen, dann mit einem Messer zerkleinern. Gelatine ausdrücken, auflösen und mit dem Joghurt in einer Schüssel verrühren. Sahne steif schlagen, EL davon abnehmen und in einem Spritzbeutel mit Sterntülle füllen: Restliche Sahne unter die Kirschen glatt streichen. Die Torte etwa 2 Stunden kalt stellen. Den Tortenring lösen, die Oberfläche der Torte mit der Sahne garnieren. Die Torte bis zum Verzehr kalt stellen.

### **Tipp:**

Anstelle frische Kirschen können auch Kirschen aus dem Glas (Abtropfgewicht 225g) verwendet werden. Die Torte kann bereits am Vortag zubereitet werden. Anstelle der Kirschen schmecken auch Preiselbeeren, Pfirsich oder Orangefilets.

**Wir wünschen Ihnen Gutes Gelingen**

Ihre

**Küchenwerkstatt Graf**

