



Kirsch Cheesecake Schnitten

*Mit * und ¹ markierte Links sind Werbelinks*

Zutaten für ca. 10-12 Schnitten.

Verwendete Form: [Tortenring eckig 20x20*](#) - alternativ könnte man nach diesem Rezept auch eine runde Torte mit ca. 22 cm Ø fertigen.

Mürbeteig

- 75 g weiche Butter
- 50 g Zucker
- 15 g gemahlene Mandeln
- 30 g verrührtes Ei
- 1 Prise Salz
- 125 g Mehl Type 550

Butter und Zucker verrühren. Dann die restlichen Zutaten hinzufügen und schnell zu einem Teig verarbeiten. Den Teig zu einem Ziegel formen und in Folie gewickelt 1-2 Stunden in den Kühlschrank legen. Währenddessen das Kirschkompott und den Biskuit zubereiten.

Kirschkompott

- 350 g Sauerkirschen (frisch o. TK), fein püriert
- 140 g Gelierzucker 1:3
- 1 ½ Blätter Gelatine
- 2 Esslöffel Amaretto (ersatzweise Bittermandelaroma)

Die Sauerkirschen sehr fein pürieren. Die Gelatine einweichen. Das Kirschkompott mit dem Gelierzucker nach Packungsanweisung (meist 3-4 Minuten) kochen. Das Kompott in eine Schüssel füllen, die Gelatine darin auflösen und alles mit Amaretto abschmecken. Zum Abkühlen in den Kühlschrank stellen und während der Biskuit zubereitet wird, immer hin und wieder umrühren.

Biskuit

- 4 Eiweiß
- 1 Prise Salz
- 80 g Zucker
- 4 Eigelbe
- 100 g Mehl
- 40 g gemahlene Mandeln
- 40 g geschmolzene Butter

Den Backofen auf 190 Grad Ober-/Unterhitze aufheizen. Die Eier trennen und die Butter schmelzen. Das Eiweiß mit dem Salz aufschlagen, den Zucker dazurieseln lassen bis ein fester Eischnee entsteht. Die Eigelbe sanft einrühren. Das Mehl darübersieben und zusammen mit den Mandeln unterheben. Währenddessen 1-2 Esslöffel des Teiges mit der geschmolzenen Butter verrühren und ebenfalls unter den Teig ziehen.

Den Teig teilen und beide Hälften gleichmäßig ½ Zentimeter dick auf ein mit Backpapier oder besser mit Silikonmatte belegtes Blech streichen. Nacheinander je ca. 10 Minuten backen. Abkühlen lassen und jeweils mithilfe des eckigen Tortenrings zwei Quadrate ausstechen.

Aufbau

- 60 ml Amaretto (gibt es auch alkoholfrei ;-)

Den Mürbeteig aus dem Kühlschrank nehmen und 3 mm dick ausrollen. Den Teig auf Backpapier oder eine [Airmat](#)* legen und den quadratischen Tortenring in den Teig drücken. Überstehende Teigreste am Rand entfernen. (Daraus kann man noch ein paar Kekse backen). Im heißen Backofen ca. 15 Minuten bei 190 Grad backen und abkühlen lassen. An dieser Stelle empfehle ich, die Ränder der Form mit [Tortenrandfolie](#)¹ auszulegen. Dann lässt sich der Ring später besser abheben.

Den Mürbeteig mit einer dünnen Schicht des Kirschkompotts bestreichen und das erste Biskuitquadrat mit der Backhaut nach unten auflegen. Den Biskuit dünn mit Amaretto bepinseln. Anschließend 350 g Kirschkompott auf den Biskuit geben, glattstreichen und das zweite Biskuitquadrat auflegen und ebenfalls mit Amaretto tränken. Die Form in den Kühlschrank stellen und die Cheesecakecreme zubereiten.

Cheesecakemousse

- 230 g Frischkäse
- 60 g Zucker
- feiner Abrieb 1 Bio Zitrone
- Saft ½ Bio Zitrone
- 2 Eigelbe
- 2 ½ Blätter Gelatine
- 220 g Schlagsahne

Die Gelatine einweichen. Eigelb und 30g Zucker in einer Schüssel verrühren. Die Hälfte des Frischkäses mit dem Zitronensaft in einem kleinen Topf erhitzen, dann unter Rühren zum Eigelb geben. Die Masse zurück in den Topf gießen und bei mittlerer Hitze und stetigem

Rühren auf höchstens 82 Grad bringen, bis sie leicht andickt. Vom Herd nehmen und die ausgedrückte Gelatine einrühren. Die zweite Hälfte des Frischkäses mit dem restlichen Zucker und dem Zitronenabrieb verrühren und nach und nach die erhitzte Creme unterrühren. In den Kühlschrank stellen und ab und zu umrühren, bis die Cheesecakecreme auf ca. 20 Grad abgekühlt ist. Dann die Sahne cremig schlagen und unter die Creme heben. Die Form mit der vorbereiteten Teig-Kirsch Schicht aus dem Kühlschrank nehmen, die Cheesecakemousse darauf verteilen und glattstreichen. Am besten über Nacht gut abgedeckt im Kühlschrank komplett erstarren lassen.

Geleewürfel (für die Dekoration)

- 100 ml klarer Kirschsafte oder -sirup
- 2 Blätter Gelatine

Die Gelatine einweichen. Den Saft/Sirup erhitzen und die Gelatine darin auflösen. In einen mit Frischhaltefolie ausgelegten Behälter (ca. 8 x 14 cm) einen etwa 1 cm hohen Spiegel der Flüssigkeit füllen und im Kühlschrank erstarren lassen.

Fertigstellung

- 150 g Schlagsahne
- 1 El. Vanillezucker
- Geleewürfel (s.o.)
- [Blattgold](#)¹

Die Tortenform aus dem Kühlschrank nehmen und den Tortenring abheben. Ggf. die Folie entfernen und die Kanten gerade schneiden. Die Torte halbieren und dann mit einem großen scharfen Messer in gleichmäßige Schnitten schneiden. Dabei vor jedem Schnitt das Messer säubern! Die Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen und kleine Tupfen auf die Schnitten spritzen. Das Kirschgelee mit einem scharfen Messer in kleine, gleichmäßige Würfelchen schneiden und diese zwischen den Sahnetupfen verteilen. Mit Blattgold verzieren. - Auch ohne Sahnedecko, nur mit den Geleewürfelchen dekoriert sehen die Schnitten sehr schön aus ;-).

Die Törtchen halten sich 2-3 Tage im Kühlschrank. Die Garnitur sollte dann kurz vor dem Servieren aufgebracht werden.