

Pfirsich - Kirsch - Kuchen mit Rahmguss

Kategorien: Kuchen, Gebäck

Zutaten für: 1 Rezept

TEIG

100	Gramm	Sanella
100	Gramm	Zucker
1		Ei
2	Essl.	Rum
1	Spur	Salz
250	Gramm	Mehl

BELAG

2	Essl.	Mandeln, gehobelt
750	Gramm	Pfirsiche, Konserve
750	Gramm	Kirschen, Konserve
200	Gramm	Sahne
1	Pack.	Vanillezucker
3		Eier

STREUSEL

100	Gramm	Mehl
50	Gramm	Zucker
75	Gramm	Sanella

Anleitung:

Boden:

Sanella, Zucker, Ei, Rum und Salz schaumig rühren, Mehl Zufügen. Teig 30 Minuten ruhen lassen, dann eine mit Backpapier ausgelegte Springform (28 cm) damit belegen, ca. 4 cm Rand hochziehen und im Ofen 15 Minuten vorbacken (E-Herd: 190° C, G-Herd: Stufe 2-3).

Belag: Die Mandeln auf den Tortenboden streuen und mit dem abgetropften Obst belegen. Sahne, Vanillezucker und Eier verschlagen und über das Obst gießen. Streusel: Mehl, Zucker und kalte Sanella-Floekchen zu Streuseln verarbeiten und auf die Torte geben.

Die Torte 40 Minuten backen (E-Herd: 200°C, G-Herd: Stufe 3).

Ergibt 12 Stücke Pro Stück 483 Kalorien = 2021 Joule