

SÜSSES ZUR TEETIED

Ostfriesentorte

1 Torte (12 Stücke) · ca. 60 Min. + 4 Std. Kühlzeit

*Zarte Biskuitböden,
fruchtige Sauerkirschen
und lockere Sahne –
eine Torte, die jeden
Teetisch verzaubert.*



Zutaten

Für 1 Torte (12 Stücke)

BISKUIT

4	Eier (Größe M)
120 g	Zucker
1 Päckchen	Vanillezucker
120 g	Weizenmehl (Type 405)
1 TL	Backpulver, 1 Prise Salz

FÜLLUNG

1 Glas	Sauerkirschen (720 ml)
40 g	Speisestärke
500 g	Schlagsahne
1 Päckchen	Sahnesteif
2 Päckchen	Vanillezucker

DEKORATION

100 g	Schlagsahne
	Schokoladenraspel

Zubereitung

- 1 Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. Eier mit Zucker und Vanillezucker hell und cremig schlagen, Mehl, Backpulver und Salz unterheben. In einer Springform (26 cm) 20–25 Minuten backen und vollständig abkühlen lassen.
- 2 Kirschen abtropfen lassen, Saft auffangen. 2 EL Saft mit der Stärke verrühren, restlichen Saft aufkochen, Stärke einrühren und kurz aufkochen. Kirschen unterheben, abkühlen lassen.
- 3 Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen.
- 4 Biskuit zweimal waagrecht durchschneiden. Böden abwechselnd mit Sahne und Kirschmasse im Tortenring schichten, mit einem Boden abschließen. Mindestens 4 Stunden kühlen, am besten über Nacht.
- 5 Mit Schlagsahne verzieren und mit Schokoladenraspeln bestreuen.

Über Nacht durchgezogen schmeckt sie am besten.