

Himmelstorte

Zutaten Teig:

100 g weiche Butter
80 g Zucker
1 Tüte Vanillinzucker
4 Eigelb
150 g Mehl
2 Tl. Backpulver



Zutaten Baisermasse:

4 Eiweiß
150 g Zucker
100 g gehobelte Mandeln

Zutaten Obstbelag:

1 Tüte Sahnesteif
1 Glas Sauerkirschen

Zutaten Schmandcreme:

3 Becher (a 200 g) Schmand
150 ml Milch
2 Tüten Paradiescreme Vanillegeschmack

Zutaten Sahneschicht:

2 Becher (a 200 g) Sahne
2 Tüten Sahnesteif

Den Backofen vorheizen

Umluft 160°

Ober-/Unterhitze 180°

Auf mittleren Schiene 30 - 35 backen Min.

Zubereitung:

1. Sauerkirschen gut abtropfen lassen.
2. Die weiche Butter mit dem Zucker und Vanillinzucker schaumig schlagen.
3. Eigelb nach und nach hinzufügen und unterrühren.
4. Mehl mit Backpulver vermischen und unterheben.
5. 2 Backformen (26 cm) einfetten und mit Mehl bestäuben.
6. Den Teig in 2 Portionen teilen und in die Backformen streichen.
7. Eiweiß mit Zucker schnittfest schlagen.
8. Die Masse auf die beiden Böden verteilen.
9. Mit einem Esslöffel Wellen eindrücken und mit gehobelten Mandeln bestreuen.
10. Die Böden backen und auskühlen lassen.
11. Einen Boden auf eine Tortenplatte geben und einen Tortenring darum legen.
12. Den Boden mit 1 Tüte Sahnesteif bestreuen und die gut abgetropften Kirschen darauf verteilen.
13. Den Schmand mit der Milch und der Paradiescreme verrühren. Sollte die Creme zu fest sein, noch etwas Milch hinzufügen.
14. Die Vanille Schmandcreme auf die Kirschen streichen.
15. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und auf die Creme gleichmäßig verstreichen.
16. Den zweiten Boden in 12 Tortenstücke schneiden, auf die Sahne auflegen und die Torte kalt stellen.