

Sahnetorte mit Kirschen

von Tanja Mueller (tanja@antispe.de)

1 1/2 fache Menge Rezept Schoko-Tortenboden (/rezepte/tortenboden)
1 Glas Kirschen (Abtropfgewicht ca. 350g)
2 TL Agar-Agar
2 Pk (600ml) aufschlagbare Sojasahne
2 Pk Sahnesteif
1 geh. EL Kakao

- Den Tortenbodenteig in einer Springform backen, auf einem Kuchengitter erkalten lassen und mit einem langen Messer in 3 Böden schneiden.
- Die Kirschen (12-16 nicht zerdrückte vorher zur Seite legen) mit Saft in einem Topf zum Kochen bringen.
- Agar-Agar mit etwas kaltem Wasser anrühren, zu den Kirschen geben, aufkochen und 1-2 Minuten köcheln lassen.
- Kirschmasse abkühlen lassen, bis sie anfängt, zu gelieren.
- Um den untersten Tortenboden einen Tortenring legen, die Kirschmasse darauf geben.
- Wenn die Kirschen ziemlich fest geworden sind, den zweiten Tortenboden darauf legen, ganz erkalten lassen.
- Die Sahne mit dem Sahnesteif aufschlagen.
- Den Tortenring vom Kuchen entfernen und ca. 1/3 der Sahne auf den zweiten Tortenboden geben.
- Dritten Tortenboden obendrauf legen, die restliche Sahne obendrauf und an der Seite verteilen.
- Die zurückgelegten Kirschen im Kreis auf der Torte verteilen.
- Kakao mit Hilfe eines Siebs fein über die Torte streuen.
- Bis zum Verzehr kühl stellen.

