

Hier und heute

Holländer Kirschtorte

Genießen Sie die köstliche Holländer Kirschtorte von Marcel Seeger. Der Konditormeister vereint Blätterteig, fruchtige Kirschen und Sahne zum perfekten Genuss!

Rezept

Holländer Kirschtorte

von Marcel Seeger, für einen Tortenring oder eine Backform von 26 cm Durchmesser

Zutaten

- 400 g Blätterteig aus dem Kühlregal
- 60 g Johannisbeerkonfitüre
- 450 g Sauerkirschen aus dem Glas (mit Saft)
- 100 g Zucker
- 15 g Speisestärke
- 1 Prise Zimt gemahlen
- etwas ausgekratztes Vanillemark aus der Vanilleschote, alternativ Vanillepaste
- 750 g Sahne, aufgeschlagen
- 20 g Sahnesteif
- circa 100 g Fondantglasur

Zubereitung

Den Backofen auf 220 °C Ober- und Unterhitze oder, wenn alle drei Böden gleichzeitig gebacken werden, auf 190 °C Umluft vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Den Blätterteig ausrollen und drei Böden mit einem Durchmesser von 28 cm ausstechen.

Tipp: Da Blätterteig beim Backen immer etwas „schnurrt“ (sich beim Backen etwas zusammenzieht) werden die Böden etwas größer ausgestochen.

Zwei oder drei (je nach Menge der Backbleche alle gleichzeitig oder hintereinander backen) der ausgestochenen Böden auf die Backbleche geben und mit einer Gabel vielfach einstechen, damit sie beim Backen möglichst keine Blasen werfen.

Die Böden in den vorgeheizten Backofen geben und circa 10 bis 12 Minuten goldbraun und knusprig backen. Nach dem Backen die Böden abkühlen lassen.

Die Johannisbeerkonfitüre mit etwas Wasser aufkochen. Einen Blätterteigboden, der frisch aus dem Ofen kommt, mit der aufgekochten Johannisbeerkonfitüre bestreichen und abkühlen lassen, um ihn später mit Fondantglasur zu bestreichen.

Den ersten der weiteren zwei Blätterteigböden in den Tortenring einlegen. Für die Kirschfüllung die Kirschen über einem Sieb abtropfen lassen, etwas aufgefangenen Kirschsafte mit Stärke anrühren und den restlichen aufgefangenen Kirschsafte in einem Topf mit 50 g Zucker, Zimt und Vanille aufkochen. Den kochenden Kirschsafte mit der Speisestärkemischung abbinden. Die Kirschen unterheben und alles abkühlen lassen.

Sahne mit dem restlichen Zucker (50 g) und dem Sahnesteif zu einer steifen Sahne aufschlagen. Etwas von der Sahne auf den im Ring liegenden Blätterteigboden

Hier und heute

aufstreichen. Die abgekühlte Kirschfüllung darüber geben und mit Sahne bedecken. Den zweiten Blätterteigboden auflegen und leicht andrücken. Den Boden mit der restlichen Sahne bedecken und die Sahne glatt streichen. Die Torte mindestens eine Stunde in den Kühlschrank stellen, damit die Sahnecreme Bindung aufbauen kann. Den verbliebenen Blätterteigboden mit auf Körpertemperatur erwärmter Fondantglasur gleichmäßig bestreichen. Die Glasur antrocknen lassen und dann den Blätterteigboden in die gewünschte Anzahl Tortenstücke einteilen.

Tipp: Das Messer für den Tortenschnitt nach jedem Schnitt in heißes Wasser eintauchen. So klebt der Fondant nicht am Messer und die Blätterteigstücke lassen sich gut schneiden.

Die Holländer Kirschtorte aus dem Kühlschrank nehmen, den Tortenring entfernen und die Blätterteigstücke auf die Oberfläche legen.

Zutaten für die Dekoration

- 200 g Sahne, aufgeschlagen
- 12- 14 Kaiserkirschen, je nach gewünschter Tortenstückzahl

Dekoration

Auf jedes Blätterteigstück eine Sahnerosette aufspritzen und dann auf die Rosette je eine Kaiserkirsche aufsetzen.