

Kirschtorte

Zutaten:

- 180 g Zucker
- 6 Eier (trennen)
- 120 g Schwarzbrotbrösel
- Johannisbeerwein oder Sherry
- 60 g geriebene Mandeln
- 1/2 Teelöffel Zimt
- 1 Glas Schattenmorellen

Zubereitungszeit: 1 h

Zubereitung:

Zucker mit Eigelb schaumig rühren, Schwarzbrotbrösel getränkt mit Sherry oder Johannisbeerwein, Mandeln und Zimt dazu geben und mit Eischnee unterheben. Teig in eine gefettete Springform geben, gut abgetropfte Kirschen auf dem Teig verteilen. Mit Heißluft bei 160 °C, Stufe II ca. 40 Minuten backen.

Tipps:

Ausgekühlte Torte mit Puderzucker bestreuen!