

Hanuta - Torte

Zutaten:

3 Eier
100 g Zucker
100 g Mehl
1½ TL Backpulver
1 Glas Sauerkirschen
6 Hanuta
400 g Sahne
15 g Fertiggelatine / Sofortgelatine
2 Päckchen roter Tortenguss
100 g gehackte Haselnüsse



Zubereitung:

- Zwei Eier trennen.
- Eigelbe und Ei mit Zucker schaumig rühren.
- Mehl, 50 g Nüsse und Backpulver mischen.
- Mischung unter den Eierschaum rühren.
- Eiweiß steif schlagen.
- Eischnee unterheben.
- Teig in eine gefettete Springform füllen.
- Bei 200° C etwa 15 Min. backen.
- Tortenboden auskühlen lassen.
- Einen Tortenring (Springformrand) um den Boden legen.
- Tortenguss mit Kirschsafft nach Packungsanweisung herstellen.
- Sauerkirschen unterrühren.
- Kirschmasse auf dem Tortenboden verteilen.
- Kirschenguss kalt werden lassen.
- Hanutas zerkleinern.
- Sahne steif schlagen.
- Dabei das Gelatinepulver einrieseln lassen.
- Hanutakrümel unter die Sahne rühren.
- Krümelsahne auf die Kirschen streichen.
- Restliche Haselnüsse auf die Sahne streuen.
- Torte mindestens 2 Stunden kalt stellen.