

# Holländische Kirschtorte

Zutaten: 300 g Blätterteig, tiefgefroren oder selbstbereitet  
50 g Johannisbeermarmelade  
100 g Puderzucker  
1 Esslöffel Zitronensaft  
1 kg Sauerkirschen aus der Dose  
50 g Zucker  
1 Messerspitze gemahlener Zimt  
3 Teelöffel Speisestärke  
½ Liter Sahne  
16 kandierte Kirschen

Zubereitung: Den tiefgefrorenen Blätterteig 30 ... 60 Minuten bei Raumtemperatur auftauen lassen.  
Ein Backblech kalt abspülen. Den Backofen auf 200° C vorheizen.  
Den Blätterteig in drei Stücke teilen und drei gleich große Böden von 28 cm Durchmesser ausrollen. Die Böden sollen etwas größer als der Boden der Springform sein, weil sie beim Backen kleiner werden.  
Die Böden auf das Backblech legen, mehrmals einstechen und 15 Minuten ruhen lassen. Dann auf der mittleren Schiebeleiste in 10 ... 12 Minuten hellbraun backen.  
Den schönsten Blätterteigboden mit der erhitzten Marmelade bestreichen. Den Puderzucker mit dem Zitronensaft verrühren und mit dieser Glasur die Marmelade bestreichen. Trocknen lassen.  
Den glasierten Blätterteigboden in 12 ... 14 Stücke schneiden. (Auf der gefüllten Torte ließe sich die Deckschicht nicht mehr zerteilen, weil die Sahne herausquellen würde.)  
Die Sauerkirschen abtropfen lassen. Den Kirschsafft mit dem Zucker und dem Zimt aufkochen. Die Stärke mit etwas kaltem Wasser anrühren, zum Kirschsafft geben, unter Rühren einmal aufkochen lassen und vom Herd nehmen. Die Kirschen in den Saft rühren. Erkalten lassen.  
Die abgekühlten Kirschen auf den zweiten Blätterteigboden verteilen. Die Sahne mit dem Zucker steif schlagen. 6 Esslöffel Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Einen Teil der restlichen Sahne auf die Kirschen streichen und den letzten Blätterteigboden daraufsetzen.  
Den Rest der Sahne daraufstreichen und die glasierten Blätterteigstücke draufsetzen. Jedes Tortenstück mit einer Sahnerosette bespritzen und jede Rosette mit einer kandierten Kirsche belegen.

Tips: Bei 16 Stücken ließe sich die Torte nicht mehr schneiden.  
Zum Schneiden ein Elektromesser benutzen.  
Wird die Torte nicht unmittelbar nach dem Zubereiten serviert, so sollten sie zur Sahne ein Steifmittel geben und die Torte im Kühlschrank aufbewahren.