

Mon Cheri Torte

Ich habe die Torte in einer 20cm Backform gebacken. Sie schmeckt super lecker und für Mon Cheri Fans ein MUSS.

Zutaten für den Biskuit:

4 Eier
180g Zucker
180g Mehl
70g Speisestärke
1 TL Backpulver
1 TL Natron
½ P. abgeriebene Zitronenschale
½ TL Vanilleextrakt oder 1 P. Vanillezucker
80g zerlassene Butter auf Zimmertemperatur abgekühlt



Für die Füllung: 1. Variante für Schokoholics

600g Sahne
200g Mon Cheri (=ca. 1 Packung + 1/3 Packung)

2. Variante: die nicht ganz so schokoladige

600g Sahne
150g Mon Cheri (= 1 Packung)
3 P. Sahnesteif

Für die Deko:

200g Sahne
1 P. Sahnesteif
Ein paar Mon Cheri
Schokoraseln

Für die Tränke:

50g Zucker
50g Wasser
2cl Kirschwasser oder Kirschlikör

Zubereitung:

Den **Boden** und die **Mon Cheri Sahne** am besten schon am Vortag herstellen, da die Sahne über Nacht durch kühlen sollte.

Für den Boden die Eier und Zucker hellcremig aufschlagen. Erst dann werden die abgeriebene Zitronenschale und/oder das Vanilleextrakt dazugegeben.

Mehl mit Backpulver vermischen und über die Masse sieben. Vorsichtig unterheben. Nun noch die zerlassene Butter unterziehen (die muss unbedingt abgekühlt sein).

Den Teig in die vorbereitete Form füllen und bei 175° Ober- und Unterhitze ca. 20-30 Minuten backen. Unbedingt nach 20 Min. die Stäbchenprobe machen. Sollte er zu dunkel werden, einfach mit Backpapier abdecken. Den Biskuit danach vollständig auskühlen lassen.

Für die **Mon Cheri Sahne** schneidet Ihr die Mon Cheri (Menge je nach Variante) am besten über einer hitzebeständigen Schüssel durch, sodass Ihr den Likör darin auch auffangen könnt. Entfernt die Kirsche und gebt sie in eine separate kleine Schüssel. Zu Euren Mon Cheri gebt Ihr nun noch die Sahne und erhitzt beides nur solange über einem Wasserbad (Wasserspiegel darf die Schüssel nicht berühren) bis sie die Mon Cheri in der Sahne aufgelöst haben. Ist dies geschehen, gebt Ihr die Sahne, sobald sie auf Raumtemperatur ist, über Nacht in den Kühlschrank. Deckt sie hierzu am besten mit Frischhaltefolie ab.

Für die **Tränke** gebt Ihr Zucker und Wasser in einen Topf und kocht dieses solange auf, bis sich der Zucker gelöst hat. Komplet abkühlen lassen und das Kirschwasser/Kirschlikör dazugeben.

Am nächsten Tag schneidet Ihr Euren Biskuit zwei Mal durch. Die Mon Cheri-Sahne nehmt Ihr aus dem Kühlschrank und schlägt sie mit dem Sahnesteif fest. Legt Euch nun den ersten Boden auf eine Kuchenplatte, bepinselt den Boden mit etwas Tränke und gebt ca. 1/3 der Sahne darauf. Verteilt nun die Hälfte der beiseite gestellten Kirschen aus den Mon Cheri und gebt anschließend den zweiten Boden drauf. Verfährt jetzt wie beim Ersten. Sobald der letzte Boden aufgelegt ist, schlägt Ihr die 200g Sahne mit Sahnesteif auf und hebt diese unter das restliche Drittel der Mon Cheri-Sahne. Nehmt Euch 2-3 Eßl. für Sahnepupfen zum Verzieren weg. Streicht nun Eure Torte mit der Sahne ein. Mit dem Rest verziert Ihr Eure Torte nach Geschmack, gebt die Schokoraspeln darauf und ein paar Mon Cheri.

Gutes Gelingen!!!

Tipp: wollt Ihr die Torte größer haben, so schaut Euch meine Umrechnungstabelle auf meinem Blog an!!