

"Flockentorte mit Kirschen" von B. Wehner, Bonn

Boden:

3 Eier

75 g Zucker

Prise Salz

100 g Mehl

1 geh. TL Backpulver

Belag:

100 g Zucker

2-3 EL gehobelte Mandeln

9 Blatt weiße Gelatine

600 g Vollmilchjoghurt

250 ml Sahne

1 P. Vanillezucker

1 Glas Kirschen (720 ml)

Puderzucker

Eier trennen. Eiweiß und Prise Salz steif schlagen, dabei den Zucker einrieseln.

Eigelb einzeln unterschlagen. Mehl und Backpulver mischen und unterheben.

Springformboden mit Backpapier auslegen.

Biskuitteig in die Form geben.

Backofen vorheizen.

Bei 200°C U-/Oberhitze ca. 20 Minuten backen.

Boden auskühlen lassen.

Einen dünnen Deckel abschneiden und zerbröseln.

Tortenring um Boden legen.

Gelatine quellen lassen. Joghurt, Zucker und Vanillezucker verrühren. Gelatine ausdrücken, bei schwacher Hitze auflösen.

3 EL Joghurt einrühren, dann unter den restlichen Joghurt rühren.

Sahne steif schlagen, unterheben.

Hälfte der Joghurt-Creme auf Boden verteilen, dann Kirschen auflegen. Anschließend restliche Joghurt-Creme aufstreichen.

Ca. 4 Std. kalt stellen.

Biskuit-Brösel mit den Mandeln mischen und darüber streuen.

Mit Puderzucker bestäuben.