

Hansen-Jensen-Torte

► **Zutaten:**

Für den Rührteig:

100 gr. Butter
100 gr. Zucker
4 Eigelb
1 Päckchen Vanillinzucker
125 gr. Mehl
½ Päckchen Backpulver

Für die Meringemasse:

4 Eiweiß
150 gr. Zucker
80 gr. Mandelblätter

Für die Füllung:

2 Becher Sahne
2 Päckchen Sahnesteif
1 Glas Sauerkirschen
2 Päckchen roter
Tortenguss

► **Zubereitung:**

1. Aus den Teigzutaten einen Rührteig herstellen. Diesen in zwei Teile teilen, in zwei Formen mit Rand geben und bei 180°C vorbacken (bis die Böden blassgelb sind).

2. Den Eischnee mit dem Zucker schaumig schlagen, die Masse gleichmäßig über beide Böden streichen und die Mandelblätter darauf verteilen. Diese Böden weiterbacken bis die Mandeln leicht bräunlich werden. Einen Boden sofort nach dem Backen in 16 Stücke teilen, der

zweite Boden bleibt ganz (erkalten lassen).

3. Um diesen ganzen Boden herum einen Tortenring stellen, die Tortenguss-Päckchen mit dem Saft der Kirschen aufkochen. Zusammen mit den Kirschen über den Boden geben und erkalten lassen. Dann die Sahne steif schlagen und über die Kirschen geben.

4. Zuoberst dann die geteilten 16 Teigstücke darauf anordnen.

