



## Sauerkirsch-Flockensahne

### Rezeptur für eine Torte 26cm Ø

extra benötigt wird ein Mürbeteigboden 26cm Ø

#### 1. Zutaten Brandmasse:

70g Wasser  
60g Butter  
Prise Salz  
75g Mehl  
200g Vollei

#### Zubereitung:

Wasser, Butter und Salz kochen. Das Mehl unterrühren und die Masse abrösten bis sie sich vom Kesselrand löst. Danach runterkühlen und die Eier einzeln und langsam unterrühren. Drei dünne (!) Böden und ein Brandmassegitter auf Backbleche mit Backpapier ausgelegt aufstreichen/aufspritzen. Bei 200°C ca. 10-15 min. goldgelb abbacken und auskühlen lassen.

#### 2. Zutaten Kirschboden:

150g Kirschsafft  
350g Sauerkirschen  
25g Weizenstärke  
5g **Karow's Sauerkirscharoma Nr. 547**  
15g Zucker

#### Zubereitung:

Kirschsafft, **Karow's Sauerkirscharoma Nr. 547** und Zucker aufkochen und mit Weizenstärke abbinden. Zum Schluss die Kirschen zugeben und die Masse auf Papier in einen kleinen Ring ausgießen und erkalten lassen.

#### 3. Zutaten Kirschkrem:

250g Milch  
250g Sahne  
150g Zucker  
Prise Salz  
50g Krempulver  
40g Eigelb  
500g Sahne  
10g **Karow's Vanilleschotenauszug Nr. 185**  
20g **Karow's Sauerkirscharoma Nr. 547**  
7 Blatt Gelatine



#### Zubereitung:

Milch, Sahne, Zucker, Salz aufkochen und mit Krempulver und Eigelb abbinden. Danach mit **Karow's Vanilleschotenauszug Nr. 185** und **Karow's Sauerkirscharoma Nr. 547** abschmecken. Die Gelatine auflösen und unter die Krem rühren, jetzt die Sahne aufschlagen und unter die abgekühlte Krem heben.

#### 4. Zutaten/Zubereitung Kirschgelee:

150g Kirschsafft mit Zucker und **Karow's Sauerkirscharoma Nr. 547** abschmecken und mit Gelatine binden.

#### Aufbau:

Mürbeteigboden mit Kirschmarmelade bestreichen und Brandmasseboden auflegen, dann dünn Sauerkirschsahne einfüllen, darauf den kalten Kirschboden legen. Dann den nächsten Brandmasseboden auflegen und die Hälfte der restl. Sauerkirschsahne einfüllen, wieder Brandmasse auflegen und die restl. Sauerkirschsahne einfüllen. Die Sahne anziehen lassen und dünn Kirschgelee aufgießen, darauf das Brandmassegitter auflegen. Die Torte gut durch kühlen lassen und mit Sahne, Kuvertüre und Kirschen garnieren.