



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Kochrezepte

Sahnesauerkirschkuchen

Şantili Vişneli Kek



4 Eier
1 ½ Gläser Zucker
2 Gläser Öl
1 Teeglas entkernte Sauerkirschen
1 Teeglas Sauerkirschsaft
1 Teeglas Joghurt
2 EL Kakao
1 Pkg Backpulver
1 Pkg Vanillezucker
3 Gläser Mehl
Für die Zwischenebene:
½ Pkg Sahnesteif
1 Teeglas Sahne
1 Teeglas entkernte Sauerkirschen
Zum einweichen:
1 Glas Sauerkirschsaft

- # Zuerst in einer tiefen Schale so lange Zucker und Eier verrühren bis der Zucker geschmolzen ist. Öl, Joghurt und Sauerkirschsaft hinzufügen und vermischen.
- # Damit es farblich besser zum vorschein kommt wird später Kakao untergemischt. Gesiebtes Mehl, Backpulver und Vanillezucker hinzufügen und kurz zusammen mischen.
- # Als letztes die Sauerkirsche hinzugeben und mit einem Löffel homogen verteilen.
- # Diese Teigmasse in eine eingölte Backform mit Spannrahmen einfüllen und im zuvor auf 170 Grad vorgeheizten Backofen 50 Minuten backen.
- # Nachdem der Kuchen völlig abgekühlt ist horizontal in der Mitte durchschneiden. Währenddessen Sahne und Sahnesteif schlagen.
- # Die erste Ebene der Torte mit Sauerkirschsaft einweichen und danach mit Sahne beschmieren. Die zweite Ebene der Torte mit dem Rest des Sauerkirschsafts tränken und auf die erste mit Sahne beschmierte Ebene legen.
- # Im unteren Fach des Kühlschranks die Nacht stehen lassen und am Folioetag kann es serviert werden.

Tipp: Dieser Kuchen kann mit Erdbeer, Sauerkirschen, schwarze Maulbeeren, Himbeer oder anderen roten Obstarten und deren Saft zubereitet werden.