

Kirsch-Krokant-Torte

Teig:

125 g Butter, 125 g Zucker, 2 Essl. Paniermehl, 125 g gehackte Mandeln verrühren und in eine gefettete Springform füllen. Bei 175°C 20-30 Min. backen.

Belag:

1 Glas Sauerkirschen mit **2 Essl. Stärke** andicken und auf den abgekühlten Boden geben.
½ l Schlagsahne mit **Zucker** nach Geschmack und **2 Päckchen Sahnesteif** schlagen und auf die Kirschen streichen.

Guss:

5 Blatt rote Gelatine in kaltem Wasser einweichen und in **¼ l Rotwein**(leicht erwärmt) auflösen und vorsichtig über die Sahne geben.