

## KAISERIN-TORTE

<b>NR</b>	<b>MENGE</b>	<b>ZUTAT</b>	<b>ZUBEREITUNG</b>
1	6	Eier	Trennen.
2	1	Springform	Einfetten und den Backofen auf 180 Grad vorheizen.
3	Alle	Eigelbe	In eine Rührschüssel geben.
4	6 EL	Heißes Wasser	Zufügen und schaumig rühren.
5	60 g	Zucker	Zusammen mit
6	1-2 Pkch	Bourbonvanillepulver	Unterrühren.
7	Eine halbe	Biologische Zitrone	Abreiben und die ganze Zitronenschale zusammen mit
8	150 g	Gem. Haselnüssen	Und
9	50 g	Speisestärke	Locker unter die Eigelbmasse mischen.
10	Alle	Eiweiße	In einer zweiten Rührschüssel sehr steif schlagen.
11	40 g	Zucker	Langsam einrieseln lassen.
12	Die ganze	Eiweißmasse	Locker unter die Haselnussmasse ziehen.
13	Den ganzen	Teig	In die gefettete Springform füllen und ca. 30 Minuten im vorgeheiztem Ofen backen. Kuchen mit einem Messer aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen (am besten über Nacht). Für die Füllung:
14	1	Babyananas	(Ersatzweise eine kleine Dose Ananas) schälen, vom bitteren Keil befreien und in kleine Stücke schneiden.
15	1 Pkch	Weißer Gelatine	Nach Vorschrift im auflösen und etwas abkühlen lassen.
16	3-4 EL	Zucker	Zufügen und kurz durchrühren.
17	200 ml	Sahne	In einer Rührschüssel steif schlagen und unter die Gelatine ziehen. Im Kühlschrank erstarren lassen. Kurz vor dem Gelieren:
18	Alle	Ananasstücke	Zufügen und durchrühren. Den Tortenboden zweimal waagrecht durchschneiden.
19	Den ganzen	Ananasgelee	Auf den beiden unteren Tortenböden gleichmäßig verteilen und glatt streichen. Die Tortenböden zusammensetzen und evtl. noch im Kühlschrank mit einem Tortenring zusammenhalten, bis das Gelee ganz fest geworden ist.
20	300 ml	Sahne	In einer Rührschüssel steif schlagen.
21	2-3 EL	Zucker	Zusammen mit
22	1-2 Pkch	Vanillinzucker	Zufügen und kurz durchrühren.
23	Die ganze	Sahne	Gleichmäßig auf der Torte und den Seiten verteilen. Rosetten auf die Torte spritzen.
24	Mit einigen	Belegkirschen und	Verzieren und sofort servieren.

		kandierte Ananasstückchen	
--	--	------------------------------	--