

# Gewitter-Torte mit Schmand

## Zutaten für 12 Portionen

### Für den Rührteig

100g	weiche Butter oder Margarine
100g	Zucker
1 Beutel	Vanillezucker
4	Eigelb (Größe M)
150g	Mehl
2 TL	Backpulver

### Für den Baiserbelag

4	Eiweiß
150g	Zucker
100g	gehobelte Mandeln

### Für die Füllung

1 Glas	Sauerkirschen
3 Beutel	Sahnesteif
3 Becher	Schmand
2 Beutel	Paradiescreme Vanille
100 ml	Milch
2 Becher	Sahne
2 Beutel	Vanillezucker

### Zubereitung:

1. Die Sauerkirschen gut abtropfen lassen.
2. Backofen auf 160°C Umluft vorheizen.

### Zubereitung des Rührbodens

3. Weiche Butter oder Margarine mit dem Zucker schaumig schlagen.
4. Die Eier trennen. Die Eigelb in eine kleine Schüssel geben und jeweils zwei Eiweiß auf zwei kleine Schüsseln verteilen.
5. Die Eigelbe nach und nach zu der Butter-Zucker-Mischung geben.
6. Das Mehl mit dem Backpulver mischen, über die Creme sieben und gut unterrühren.
7. Eine 26er Springform am Boden fetten.
8. Die Hälfte des Rührteiges auf dem Boden verteilen (ca. 210g).

### Zubereitung des Baiserbelags

9. Zwei Eiweiß mit 75g Zucker sehr steif schlagen (Eischnee).
10. Eischnee auf dem Rührteigboden streichen.
11. Darauf die Hälfte, also 50g, der gehobelten Mandeln verteilen.
12. Die Springform in den Ofen schieben und 30-35 Minuten backen.
13. Den Boden aus der Form lösen und auf einem mit Backpapier belegten Ofen- oder Kuchenrost auskühlen lassen.
14. Den Boden der gereinigten Springform erneut fetten.
15. Die andere Hälfte des Rührteiges auf dem Boden verteilen.
16. Die anderen beiden Eiweiß wieder mit 75g Zucker zu Eischnee schlagen.
17. Den Eischnee auf dem Rührteigboden streichen.
18. Darauf die restlichen gehobelten Mandeln verteilen.
19. Die Springform in den Ofen schieben und wieder 30-35 Minuten backen.
20. Auch diesen Boden aus der Form lösen und auf dem mit Backpapier belegten Ofen- oder Kuchenrost auskühlen lassen.

### **Die Füllung**

21. Einen der Böden wieder in die gereinigte Springform legen und mit einem Beutel Sahnesteif bestreuen.
22. Die gut abgetropften Sauerkirschen darauf verteilen.
23. Den Schmand mit der Milch und der Paradiescreme verrühren. Falls die Schmand-Mischung zu fest ist, noch etwas Milch dazugeben.
24. Die Vanille-Schmand-Masse auf die Sauerkirschen streichen.
25. Die Sahne mit zwei Beuteln Vanillezucker und zwei Beuteln Sahnesteif steif schlagen.
26. Sahne auf die Vanille-Schmand-Creme streichen.
27. Den zweiten Boden auflegen.
28. Den Kuchen eventuell noch etwas kaltstellen.

**Lasst es euch schmecken!!**