

## **Kiewer Torte**

von Anastasiia Kovalenko und Olivia Brandt aus Ascheberg-Davensberg

### **Zutaten für zwei Böden:**

8 Eiweiß  
etwas Salz  
½ TL Zitronensaft  
200 g Zucker  
4 EL Stärke  
250 g Cashewkerne

### **Zutaten für die beiden Füllungen:**

500 g zimmerwarme Butter  
200 g gesüßte Kondensmilch  
2 Päckchen Vanillezucker  
130 g Puderzucker  
3 EL Kakao

### **Deko nach Geschmack:**

z. B. etwas Buttercreme beiseite stellen, ggf. einfärben und die Torte dekorieren.  
Auch gehackte Cashewkerne eignen sich als Deko für die Seiten der Torte

### **Zubereitung:**

Eiweiß und Salz steif schlagen. Nach und nach den Zucker dazugeben. Wenn der sich einigermaßen aufgelöst hat, die Stärke durch ein Sieb hinzugeben. Ebenso den Zitronensaft. Die Cashewkerne grob mahlen. Und mit einem Spatel unter die Eiweißmasse heben.

Den Teig in zwei Portionen backen, damit er schön knusprig wird. Also je die Hälfte der Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm) geben und in den noch kalten Ofen stellen. Bei 150 Grad Umluft wird der Teig jeweils zwei bis drei Stunden gebacken. Er ist fertig, wenn die Oberfläche goldbraun ist und der Teig nicht mehr an der Hand kleben bleibt, wenn man die Oberfläche berührt.

Für die erste Füllung etwa 200 g Butter mit einem Päckchen Vanillezucker aufschlagen und die gesüßte Kondensmilch unterrühren.

Für die zweite Füllung 300 g Butter und ein Päckchen Vanillezucker aufschlagen. Durch ein Sieb Puderzucker und Kakao dazugeben und gut vermischen.

Auf den ersten ausgekühlten Boden etwa zwei Drittel der hellen Creme geben. Den zweiten Boden daraufsetzen und die Seiten mit der restlichen hellen Creme bestreichen. Die Torte evtl. kurz kühl stellen. Dann mit der Schokocreme die Oberfläche und erneut die Seiten der Torte großzügig bestreichen.

Die Seiten der Torte mit gehackten Cashewkernen garnieren. Nach Geschmack mit etwas zusätzlicher eingefärbter Buttercreme kleine Tupfen auf die Torte setzen. Die Torte kann kurz danach serviert werden, weil die Böden dann noch relativ knusprig sind. Wenn sie länger steht und die Böden Feuchtigkeit ziehen, werden diese deutlich fester. Die Torte schmeckt aber natürlich genauso gut.

**Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit!**