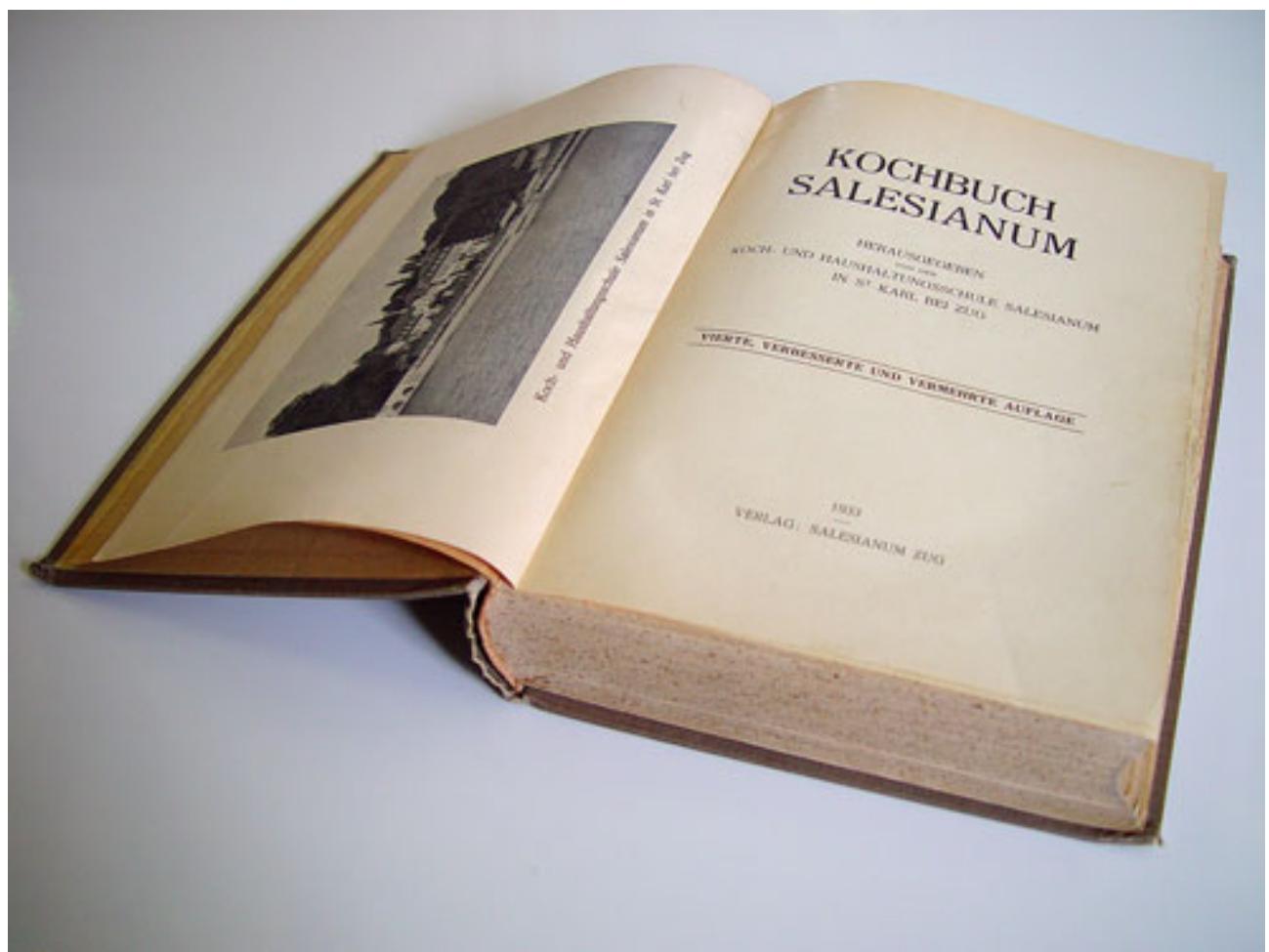


## Originalrezept Zuger Kirschtorte



Das Kirschtortenrezept «2214. Kirschtorte. Tourte Suisse.» im 1933 erschienenen Kochbuch der Zuger Haushaltungsschule «Salesianum» gilt heute als älteste publizierte Überlieferung (Archiv Ueli Kleeb, Zug).

**Das Rezept der handgefertigten Zuger Kirschtorte hat sich seit ihrer Erfindung stetig verändert. Einerseits wurden gewisse Zutaten ersetzt, andererseits gab es auch Optimierungen in der Produktion. Die bedeutendste Veränderung betrifft die Menge des Kirschs. Zu Beginn verwendete man Alkohol in Torten eher als Aromastoff und nicht als wesentlichen Bestandteil einer Torte. Mit der Zeit stieg der Anteil des Kirschs kontinuierlich an, heute macht er einen wichtigen und typischen Teil der Torte aus. Das Originalrezept ist nicht handschriftlich überliefert, wohl aber eine Abschrift mit einem detaillierten Beschrieb der Tortenherstellung in den 1930er-Jahren. Das Kirschtortenrezept im 1933 erschienenen Kochbuch der Zuger Haushaltungsschule „Salesianum“ gilt heute als älteste publizierte Überlieferung.**

### **Zuger Kirschtorte (Tourte Suisse), Kochbuch Salesianum, 1933**

*3 Eiweiss werden zu steifem Schnee geschlagen, nach und nach werden 150 g Zucker unter fortwährendem Schlagen beigegeben und dann 110 g feine Mandeln und 15 g flüssige Butter eingerührt. Von der Masse streicht man 2 Böden in der Grösse einer mittleren Torte auf Papier, bestaubt sie mit feinem Zucker und backt sie langsam wie Meringenmasse. Nach dem Backen wird das Papier vom Boden abgelöst, indem man es mit Wasser befeuchtet und dann das Papier abzieht. Die Böden lässt man an gelinder Wärme austrocknen. Dann bereitet man eine Torte in gleicher Grösse wie die Böden aus folgendem: 90 g Zucker werden mit 4 Eigelb schaumig gerührt, das Eiweiss wird zu Schnee geschlagen und mit 90 g Mehl unter die gerührte Masse meliert. Man füllt sie in die angestrichene Form und backt sie bei mittlerer Hitze.*

*Inzwischen bereitet man die Buttercreme. 1 Eigelb, 60 g Zucker, 1 Löffel in etwas Wasser aufgelöstes Kartoffelmehl und 2 dl Milch nimmt man in eine Pfanne und röhrt dieses auf dem Feuer, bis die Masse dick ist. Man leert sie in eine Schüssel, giesst 1 Gläschen Arrak und 2 Löffel Himbeersirup dazu und lässt die Creme unter öfterem Rühren erkalten. 60 g Butter wird leicht erwärmt und schaumig gerührt. Von der erkalteten Creme röhrt man 4 bis 5 Löffel voll leicht unter die Butter. Creme und Butter sollen gleich dick sein, damit sie sich binden. Sollte die Buttercreme gerinnen, so röhrt man etwas flüssig gemachte (nicht warme) frische Butter zur geronnenen Masse und röhrt, bis sie glatt ist.*

*Von dieser Creme streicht man auf den einen Mandelboden, legt die Torte darauf, befeuchtet sie gut mit Kirschwassersirup, überstreicht sie mit Creme, legt den andern Mandelboden darüber, drückt etwas an, bestreicht noch etwas mit Creme und übersiebt die Torte mit feinem Zucker.*