Tarte de cerise avec de la semoule – Kirschkuchen mit Grießguß

Mit Stachelbeeren ist dies mein absoluter Liebling....

Boden:

2 Eier
1/4 Butter
2 EL Zucker
Mehl in ausreichender Menge

Alles zusammen zu einem Mürbeteig kneten und vor dem ausrollen kalt stellen.

Füllung:

1 Glas gezuckerte Kirschen
Milch
Zucker
Grieß
3 Eier

Backzeit 1 Stunde bei 175 C Grad.

Ich lasse bewusst die Mengenangaben für Milch, Zucker und Grieß weg, die Menge hängt von der Größe der Tortenform ab. Je höher der Kuchen werden soll, desto mehr brauchen Sie.

Zuerst kocht man einen ganz normalen Grießbrei. Relativ flüssig und nicht zu dick. Den Grießbrei lässt man erkalten. Die gefettete Kuchenform mit dem Mürbeteig auslegen.

In den erkalteten Grießbrei rührt man drei Eier unter und evtl. noch zusätzlichen Zucker (hängt von der Süße der Früchte ab). Man füllt den Grießbrei in die Kuchenform und gibt dann die Kirschen dazu.

Gegen Ende sollte man den Kuchen 10 min bei Unterhitze backen. Der Kuchen ist sehr saftig, der Mürbeteigboden sollte gut gebacken sein.