



Kirsch-Quark-Torte

Zutaten:

4 Eier	1 Päckchen Vanille-Puddingpulver
120 g Zucker	5 Blatt Gelatine
85 g Mehl	1 Vanilleschote
1/2 TL „Sweet Love“ von „Just Spices“ oder Zimt	1 Päckchen Vanillezucker
1/2 Päckchen Backpulver	500 g Magerquark
2 TL Kakaopulver	200 g saure Sahne
600 g Schattenmorellen	200 g Sahne
350 ml Kirschsafft	25 g Zartbitterschokolade

Zubereitung:

1. Teig: Zuallererst solltet Ihr den Ofen auf 175° C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Für den Teig müsst Ihr zuerst die Eier trennen. Das Eiweiß steif schlagen und dabei 40 g Zucker einrieseln lassen. Mehl, Sweet Love, Backpulver und Kakaopulver in einer anderen Schüssel vermischen und die Eigelbe unterrühren. Im Anschluss hebt Ihr das Eiweiß unter.
3. Legt den Boden einer Springform (28 cm Ø) mit Backpapier aus und verteilt den Teig gleichmäßig in der Form. Ab damit in den Ofen für ca. 20 Minuten.
4. Den Boden aus dem Ofen nehmen und mindestens 30 Minuten abkühlen lassen. Den Boden könnt Ihr auch schon einen Tag vorher backen.
5. Kirsch-Schicht: Gebt die Schattenmorellen in ein Sieb und fangt dabei den Saft in einer Schüssel auf.
6. 4 EL des Kirschsaffts müsst Ihr mit dem Puddingpulver und 35 g Zucker mit einem Schneebesen glatt rühren.
7. Den restlichen Kirschsafft erhitzen, aber passt auf, der Saft darf nicht kochen. Die Kirschen dazugeben und das vorab angerührte Puddingpulver einrühren.
8. Unter Rühren 1 Minute kochen lassen. Nehmt anschließend den Topf vom Herd und lasst die Masse abkühlen. Verteilt das fertige Kirschkompott auf dem Biskuitboden und stellt alles 30 Minuten kalt.

Viele weitere Rezepte findest du unter: www.kathi-koestlich.de

9. Sahne-Quark-Schicht: Weicht die Gelatine in kaltem Wasser ein.
10. Halbiert die Vanilleschote und kratzt das Mark heraus.
11. Anschließend verrührt Ihr Magerquark, saure Sahne, Vanillemark und 45 g Zucker.
12. Sobald die Gelatine weich ist, drückt Ihr sie gut aus und gebt sie in einen kleinen Topf. Erhitzt sie bei ganz geringer Hitze und wartet, bis sie sich unter Rühren aufgelöst hat. Nehmt den Topf vom Herd und rührt 1-2 EL der Quark-Creme unter, sodass sich die Temperatur angleicht. Nun könnt Ihr die Gelatine mit der Quark-Creme verrühren.
13. Schlagt die Sahne mit einem Handmixer steif und hebt sie vorsichtig unter die Quark-Creme. Die Sahne-Quark-Creme könnt Ihr nun auf dem Kirschkompott gleichmäßig verteilen. Die Torte solltet Ihr mindestens eine Stunde kalt stellen.
14. Sobald die Torte fest geworden ist, könnt Ihr die Schokolade nach Belieben darüber raspeln.

