

Kirschtorte bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

2 Eier, 150 gr Zucker, 100 gr Mehl, 0,5 Teelöffel Backpulver, 3 Becher Sahne, 250 gr Quark, 1 Päckchen Vanillezucker, 12 Blatt Gelantine, 100 gr Nougatschokolade, 1 großes Glas Sauerkirschen, 1 Päckchen Tortenguss rot.

Die Zubereitung:

Für den Biskuitboden Eier und 100 gr Zucker schaumig rühren, Mehl und Backpulver mischen und vorsichtig unterheben. In eine gefettete und mit Mehl, auch Grieß oder Paniermehl, ausgestreute Form geben. Sofort verbacken im vorgeheizten Ofen bei ca. 210°C.

Biskuit erkalten lassen auf eine Tortenplatte legen. Tortenring um den Boden stellen.

Sahne steif schlagen, Quark mit restlichem Zucker und Vanillezucker verrühren, Gelatine unterrühren, dabei Packungsanleitung beachten, und die Sahne unterziehen.

Die Hälfte der Quarkmasse auf den Boden streichen. Aufgelöste Nougatschokolade in die restliche Quarkmasse rühren, vorsichtig darüber streichen. 3 Stunden kalt stellen.

Sauerkirschen abtropfen lassen. Tortenguss rot mit Kirschsaft nach Anleitung zubereiten. Kirschen unterrühren, auf der Torte verteilen, noch mal kühl stellen.