

Rotkäppchen-Torte bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

80 gr Butter, 2 Eier, 100 gr Mehl, 1 Päckchen Vanillezucker, 2 Esslöffel Kakao (auch Nesquick), 1 Teelöffel Backpulver, 1 großes Glas Sauerkirschen, 200 gr Zucker, 3 Päckchen Vanillezucker, 500 gr Quark, 2 Becher Sahne, 4 Päckchen Sahnesteif, 1 Päckchen Roten Tortenguss.

Die Zubereitung:

Aus Butter, Eiern, Mehl, Vanillezucker, Kakao und Backpulver Rührteig herstellen. Kirschen gut abtropfen lassen, den Saft auffangen. Kirschen unter Rührteig heben. Backen bei 180° ca. 30 Minuten. Boden im Ring auskühlen lassen. Dann auf Tortenplatte. Ring wieder rumlegen. Zucker, zweiten Vanillezucker, Quark, Sahne und Sahnesteif mixen, bis alles fest wird, dann auf dem Boden verteilen. Tortenguss mit Kirschsaff anrühren und auf die Quarkmasse geben. Im Kühlschrank mindestens 2 Stunden durchkühlen lassen.