

Kirschcremetorte mit Schuss

Zutaten für 12 Stücke:

Für den Teig:

1 hoher dunkler Wiener Boden, Fertigprodukt (500 g)

Für die Füllung:

1 Glas (700 g) Odenwald Schattenmorellen oder 2 Gläser (je 560 g) Odenwald Bio-Genuss Schattenmorellen, benötigt werden 350 g

1 Becher (500 g) Magerquark

2 Becher (à 200 ml) Sahne

2 EL Vanillezucker

2 EL Puderzucker

2 Päckchen Sahnesteif

6 EL Kirschwasser

1 Glas (720 g) Odenwald Apfelmus & Aprikose, benötigt werden 6 EL

50 g Schokoraspel

Zubereitung:

Odenwald Schattenmorellen abtropfen lassen, dabei die Auffüllflüssigkeit auffangen. Speisequark mit drei Esslöffel Auffüllflüssigkeit glattrühren. Sahne steifschlagen, dabei Vanille- und Puderzucker sowie Sahnesteif langsam einrieseln lassen und vorsichtig unter die Quarkmasse ziehen.

Den Tortenboden zweimal quer durchschneiden. Den unteren Boden mit etwas Kirschwasser beträufeln, mit drei Esslöffel Odenwald Apfelmus & Aprikose und $\frac{1}{4}$ der Sahne-Quark-Creme bestreichen. Den mittleren Tortenboden darauflegen und auch mit $\frac{1}{4}$ der Sahne-Quark-Creme bestreichen und $\frac{3}{4}$ der Odenwald Schattenmorellen darauf verteilen. Darauf den letzten Tortenboden legen, auch diesen mit $\frac{1}{4}$ der Sahne-Quark-Creme bestreichen. Den Rand der Torte mit der restlichen Sahne-Quark-Creme bestreichen. Schokoladenraspel und die restlichen Kirschen darauf verteilen. Die Torte mit Schokoladenraspeln garniert servieren.

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten

Tipp:

Alternativ können Sie den dunklen Wiener Boden auch selbst zubereiten.

Zutaten für den Wiener Boden:

4 Eier (M)

1 Päckchen Vanillezucker

200 g Zucker

80 g Mehl

80 g Speisestärke

1 TL Backpulver

2 EL Kakao

Zubehör:

1 Springform (26 cm Durchmesser)

Backpapier

Zubereitung:

Eier trennen, Eiweiß steifschlagen und Vanillezucker und Zucker langsam einrieseln lassen. So lange rühren, bis der Zucker gelöst ist. Eigelb mit vier Esslöffel warmen Wasser schaumig rühren. Mehl, Speisestärke, Backpulver und Kakao sieben und vorsichtig unterziehen. Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas: Stufe 3, Umluft: 180 Grad) ca. 40 Minuten backen. Den Boden auskühlen lassen und zweimal quer durchschneiden.



Zubereitungszeit ca. 10 Minuten + ca. 40 Minuten Backzeit

Guten Appetit!