



# Kirsch-Stracciatella-Kuppel

Eine cremige Torte mit einer Quarkfüllung und mit Sauerkirschen

etwa 16 Stück  etwas Übung erforderlich  bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett

### All-in-Teig:

150 g Weizenmehl  
3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
100 g Zucker  
125 g weiche Butter oder Margarine  
3 Eier (Größe M)  
3 EL Dr. Oetker Raspelschokolade Zartbitter

### Kirsch-Füllung:

350 g Sauerkirschen (Abtropfgew.)  
1 Pck. Dr. Oetker Tortenguss rot  
2 gestr. EL Zucker  
200 ml Wasser

### Quark-Füllung:

250 g Speisequark (Magerstufe)  
50 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
3 EL Milch  
2 EL Kirschwasser  
400 g kalte Schlagsahne  
2 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix  
3 EL Dr. Oetker Raspelschokolade Zartbitter

### Zum Verzieren:

Dr. Oetker Raspelschokolade Zartbitter

## 1 Vorbereiten:

Boden der Springform fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 All-in-Teig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten, außer die Schokoraspel, hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 3 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Raspelschokolade kurz unterrühren. Den Teig in die Springform geben und glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 25 Minuten**



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Den Kuchen 10 Min. in der Form auf einem Kuchenrost abkühlen lassen. Dann den Springformrand lösen und entfernen, Kuchen vom Springformboden lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Gebäck waagrecht so durchschneiden, dass der untere Boden doppelt so dick ist wie der obere. Unteren Boden auf eine Tortenplatte legen.
- 4 **Kirsch-Füllung:**  
Kirschen auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Tortenguss mit Zucker, **aber nur 200 ml Wasser, nach Packungsanleitung** zubereiten. Die Kirschen unterheben und so auf dem unteren Boden verstreichen, dass am Rand 2 cm frei bleiben. Kirschbelag erkalten lassen.
- 5 **Quark-Füllung:**  
Quark mit Zucker, Vanillin-Zucker, Milch und Kirschwasser verrühren. Sahne mit Gelatine fix nach Packungsanleitung steif schlagen. Die Sahne mit Hilfe eines Schneebesens in 2 Portionen unterheben. Raspelschokolade unterheben. Creme kuppelförmig auf den Boden streichen, dabei 1 cm Rand frei lassen. Oberen Boden in 16 Tortenstücke schneiden, mit den Spitzen nach oben auf die Kuppel legen und leicht andrücken. Kuchen mind. 3 Std. in den Kühlschrank stellen.
- 6 **Verzieren:**  
Vor dem Servieren in die Mitte Raspelschokolade streuen.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Für eine alkoholfreie Variante das Kirschwasser gegen 2 EL Milch austauschen.

