



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

Wie backe ich eine Kirsch-Stracciatella-Kuppeltorte?:

1 Vorbereiten:

Boden der Springform fetten. Backofen vorheizen.

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

2 All-in-Teig zubereiten:

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 Min.



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 zubereiten:**
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 zubereiten:**
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.

