

Quark-Sahne-Kirsch-Torte

Eine fruchtige Torte für die Kaffeetafel.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

🕒 bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier
Fett

All-in-Teig:

100 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
100 g Zucker
1 Pr. Salz
2 Eier (Größe M)
100 g weiche Butter oder Margarine
2 EL Milch

Füllung:

370 g Sauerkirschen (Abtropfgew.)
1 Pck. Dr. Oetker Tortenguss klar
25 g Zucker

Belag:

400 g kalte Schlagsahne
2 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix (je 15 g)
500 g Speisequark (Magerstufe)
75 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale

Zum Verzieren:

175 g Mandarinen (Abtropfgew.)
etwa 2 EL samtiger Aprikosen-
Fruchtaufstrich
1 EL Wasser

Wie backe ich eine Quark-Sahne-Kirsch-Torte?:

1 Vorbereiten:

Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. 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 hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) in 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in der Springform verstreichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 20 Min.

Springformrand lösen und entfernen. Kuchen auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

3 Füllung zubereiten:

Kirschen auf einem Sieb gut abtropfen lassen, Flüssigkeit dabei auffangen und 200 ml abmessen. Etwa 6 Kirschen für die Dekoration abnehmen. Zucker mit Tortenguss in einem Topf mischen und nach und nach mit der Flüssigkeit mit einem Rührlöffel glatt rühren. Die Flüssigkeit unter Rühren zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren **kurz** aufkochen. Kirschen unterheben und erkalten lassen.

- 4 Mitgebackenes Backpapier abziehen. Boden auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand darumstellen. Kirschfüllung auf dem Boden verstreichen, dabei etwa 1 cm Rand frei lassen.

5 Belag zubereiten:

Sahne mit Gelatine fix steif schlagen. Quark mit Zucker und Finesse in eine Rührschüssel geben und verrühren. Sahne unter die Quarkmasse heben. Belag auf der Füllung verstreichen und mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

6 Verzieren:

Mandarinen auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Tortenring oder Springformrand lösen und entfernen. Die Torte mit den Kirschen und Mandarinen, z. B. zu Blüten verzieren. Fruchtaufstrich mit Wasser verrühren und kurz aufkochen, die Früchte mit einem Pinsel damit bestreichen.