

Schneewittchentorte

Für 1 Springform mit 26cm Durchmesser

Zutaten:

100 g Zartbitterkuvertüre

Butter für die Form

4 Eier

60 g weiche Butter

145 g Zucker

100 g Mehl

300 g tiefgekühlte Kirschen

6 Blatt Gelatine

300 g Sahne

½ TL gemahlene Vanilleschote

300 g Speisequark

2 Päckchen roter Tortenguss

Zucker und Wasser nach Packungsanweisung für den Guss

ca. 12 frische Kirschen (nach Belieben)



© Julia Hoersch Für ZS Verlag

1. Die Kuvertüre über dem warmen Wasserbad schmelzen. Darauf achten, dass sie nicht zu heiß wird, sonst klumpt sie. Den Backofen auf 180°C vorheizen. Die Springform einfetten.

2. Die Eier trennen. Die Eiweiße steif schlagen. Die Eigelbe mit der Butter und 100 g Zucker schaumig rühren. Drei Viertel der Kuvertüre unter die Eigelbmasse mischen. Mehl und Eischnee unterrühren und den Teig in die Form füllen.

3. Die gefrorenen Kirschen gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Den Kuchen im Ofen auf der mittleren Schiene etwa 35 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und in der Form abkühlen lassen.

4. Die Gelatine in etwas Wasser etwa 10 Minuten einweichen. Die Sahne steif schlagen und mit dem restlichen Zucker und gemahlener Vanilleschote unter den Quark rühren.

5. Die Gelatine ausdrücken und in einem kleinen Topf unter Rühren erwärmen und dabei auflösen. Erst 3 bis 4 EL Sahne-Quark-Masse unter die Gelatine rühren, dann die verrührte Masse unter den übrigen Sahnequark rühren. Die Creme auf den abgekühlten Kuchen in der Springform gießen. Etwa 1 Stunde kühl stellen. Dann etwa 15 Minuten bei Zimmertemperatur stehen lassen.

6. Die restliche Kuvertüre noch mal erhitzen und flüssig werden lassen. Den Tortenguss nach Packungsanweisung zubereiten und auf die Creme gießen. Zuletzt die Kuvertüre mit einem Teelöffel in feinen Linien über den Guss laufen lassen. Die Torte nach Belieben mit frischen Kirschen garniert servieren.



Mehr Rezepte in:
"Yummy Backen" von Christiane Kührt