

Russische - Kirsch - Käsetorte

Kategorien: Kuchen, Käse

Zutaten für: 1 Rezept

1 Glas (720 ml) Kirschen

TEIG

		Fett und Grieß für die Form
75	Gramm	Weiche Butter/Margarine
1	Prise	Salz
75	Gramm	Zucker
100	Gramm	Zucker
4		Eier
2		Eigelb (Gr. M)
		Einmal 75 g Mehl
		Einmal 1-2 EL Mehl
1	Teel.	Kakao
1	gestr. TL	Backpulver

FÜLLUNG

250	Gramm	Magerquark
500	Gramm	Schichtkäse (Halbfettstufe)
1		Pckch. Puddingpulver "Vanille" (zum Kochen; für
1/2	Ltr.	Milch)

VERZIERUNG

2	Essl.	Mandelblättchen
250	Gramm	Schlagsahne
1	Pack.	Vanillin-Zucker
50	Gramm	Zartbitter-Schokolade
		Evtl. Minze, 1 kleiner Gefrierbeutel

Anleitung:

1. Kirschen gut abtropfen. Springform (26cm) fetten, mit Grieß ausstreuen. Fett, Salz und 75 g Zucker cremig rühren. 2 Eier einzeln unterrühren. 75 g Mehl, Kakao und Backpulver mischen und kurz unterrühren. In die Form streichen.

2. 2 Eier, 2 Eigelb und 100 g Zucker schaumig schlagen. Quark, Schichtkäse und Puddingpulver unterrühren. Kirschen, bis auf 2 EL zum Verziern, evtl. trockentupfen und mit 1-2 EL Mehl mischen. Unter die Käsemasse heben. Auf den Teig streichen. Im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 175 Grad/ Umluft: 150 Grad/ Gas: Stufe 2) ca. 1 Stunde backen. In der Form auskühlen lassen.

3. Mandeln ohne Fett rösten, auskühlen. Sahne steif schlagen, dabei Vanillin-Zucker einrieseln. Auf die Torte streichen. Hälfte Schokolade mit Sparschäler in Röllchen hobeln. Rest Schokolade in Stücke brechen, im heißen Wasserbad schmelzen. In einen Gefrierbeutel füllen, eine kleine Ecke abschneiden. Torte mit Schoko-Streifen und -Röllchen, Rest Kirschen, Mandeln und Minze verzieren.

Zubereitungszeit ca. 1 3/4 Std., Wartezeit ca. 6 Std.