

Lebkuchen - Torte mit Kirschen

Kategorien: Kuchen, Weihnachten, Lebkuchen

Zutaten für: 16 Stücke

125	Gramm	Weiche Butter/Margarine
75	Gramm	+ 4 EL Zucker
2	Pack.	Vanillin-Zucker
1	Prise	Salz
2		Eier (Gr. M)
150	Gramm	Mehl
1	geh. TL	Backpulver
1	Essl.	Lebkuchengewürz
5	Essl.	Milch
4	Essl.	Kalter starker Kaffee
1	Glas	(720 ml) Kirschen
2	geh. EL	(30 g) Speisestärke
1		Zimtstange
500	Gramm	Schlagsahne
2	Gramm	Magerquark
2	Pack.	Sahnefestiger
2-300	Gramm	Zartbitter-Schokolade, evtl. Minze u. Cocktailkirschen zum Verzieren

Anleitung:

1. Springform (26 cm Ø) fetten. Fett, 75 g Zucker, 1 Päckchen Vanillin- Zucker und Salz cremig rühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl, Backpulver und Gewürz mischen und im Wechsel mit der Milch portionsweise kurz unterrühren. In die Form streichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C/Gas: Stufe 2) ca. 20 Minuten backen. Auskühlen, aus der Form lösen.

2. Den Springformrand oder einen Tortenring um den Boden legen. Mit Kaffee beträufeln. Kirschen abtropfen lassen, Saft dabei auffangen. Stärke und 6 EL Saft verrühren. Rest Saft, 1 EL Zucker und Zimt 2-3 Minuten köcheln. Zimt entfernen. Stärke einrühren, kurz aufkochen. Kirschen unterheben, auf den Boden streichen. Auskühlen.

3. Sahne steif schlagen, dabei 1 EL Zucker einrieseln lassen. Quark, 2 EL Zucker, 1 Päckchen Vanillin-Zucker und Sahnefestiger verrühren. Sofort die Sahne unterheben. Quark-Creme leicht kuppelartig auf das Kirschkompott und dünn an den Tortenrand streichen. Die Torte ca. 1 Stunde kalt stellen.

4. Von der Schokolade feine Röllchen abhobeln. Torte ganz damit bestreuen. Mit Minze und Kirschen verzieren.