

Himmlische Kirschtorte

für den Teig:

- 1 Glas Sauerkirschen (720 ml)
- 175 g Butter
- 150 g Zucker
- 1 Teel. Vanillezucker
- 3 Eier
- 200 g Mehl
- 2 Teel. Backpulver
- 3 Eßl. Nuss-Nougat-Creme

für Creme und Guss:

- 500 g Magerquark
- 100 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 600 ml Sahne
- 3 Pck. Sahnesteif
- 2 Pck. Tortenguss, rot

Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Kirschen abtropfen lassen, den Saft auffangen. Butter, Zucker u. Vanillezucker cremig rühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl u. Backpulver mischen u. portionsweise unterrühren. Die Hälfte des Teiges in eine gefettete Springform (Durchmesser 28 cm) füllen. Den restlichen Teig mit der Nuss-Nougat-Creme verrühren, daraufstreichen. Kirschen auf dem Teig verteilen. Ca. 30 Minuten backen. Danach 2 Std. kühlen.

Quark, 50 g Zucker u. Vanillezucker verrühren, Sahne mit Sahnesteif schlagen u. unter den Quark heben. Die Massen auf dem abgekühlten Boden verteilen.

Kirschsafft mit Wasser auf 400 ml auffüllen. Mit 50 g Zucker und dem Gusspulver zu einem Tortenguss verarbeiten, etwas abkühlen lassen und auf die Quarkmasse gießen. 3 Std. kühlen. Nach Wunsch mit Sahnetupfen und Kirschen verzieren. (ausprobiert von Hildegard Gaastra, Morschenich)