



## Sauerkirsch-Quark-Torte

---

Käsekuchen mit Kirschen in der Quarkschicht und einer zusätzlichen Schicht Kirschen. Rezept für 16 Stücke.

### Zutaten:

---

3 Gläser Sauerkirschen a 720ml  
50g Edelbitter-Schokolade (70% Kakao)  
75g Butter oder Margarine  
170g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
1 Prise Salz  
5 Eier  
100g gemahlene Mandeln  
1 Teelöffel Backpulver  
2 Eigelb  
250g Magerquark  
500g Schichtkäse oder Sahnequark  
2 Päckchen Puddingpulver Vanillegeschmack zum Kochen  
1 Eßlöffel Mehl  
40g Mandelblättchen  
100g Schlagsahne  
Margarine und Grieß oder Semmelbrösel für die Form

### Zubereitung

---

Kirschen abtropfen und die Flüssigkeit auffangen. Schokolade fein reiben.

Margarine mit 50g Zucker, Vanillezucker und einer Prise Salz cremig rühren. 3 Eier unterrühren. Gemahlene Mandeln mit Schokolade und Backpulver mischen und das ganze unter den Teig rühren.

26cm Springform einfetten und mit dem Grieß austreuen. Teig einfüllen und glatt streichen. Den Teig in der Backform für eine halbe Stunde kalt stellen und währenddessen den Backofen auf 175 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen.

2 Eier, zwei zusätzliche Eigelb und 100g Zucker zu einer Creme schlagen. Quark, Schichtkäse und ein Päckchen Vanille-Puddingpulver unterrühren.

Eine Hälfte der Kirschen im Mehl wenden und dann unter die Quarkmasse heben. Die Quarkmasse anschließend in der vorbereiteten Backform auf den Teig streichen.

Backform jetzt in den Ofen geben und für etwa 60 Minuten backen. Den Kuchen in der Form auskühlen lassen.

400ml Kirschsafte abmessen. 1 Päckchen Puddingpulver mit 40g Zucker vermischen und mit 6 Esslöffeln Kirschsafte aus der abgemessenen Menge glattrühren. Den Rest des Kirschsafte und die restlichen Kirschen



in einem Topf zum Kochen bringen. Das angerührte Puddingpulver in den heißen Kirschkompott einrühren und das Ganze noch etwa eine Minute auf der heißen Herdplatte köcheln lassen.

Kuchen aus der Form lösen und auf eine Tortenplatte setzen. Den Kompott löffelweise auf den Kuchen gleichmäßig verteilt auf den Kuchen geben. Den Kuchen für mindestens eine Stunde im Kühlschrank kalt stellen.

Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten.

Vor dem Servieren die Sahne steif schlagen und in einen Spritzbeutel geben. Mit einer kleinen Lochtülle ein regelmäßiges Gitter über den Kuchen spritzen und den Rand mit den gerösteten Mandelblättchen bestreuen.