

Rotkäppchentorte

Zutaten

- 1 Glas (720 ml) entkernte Sauerkirschen
- 3 Eier, Größe M
- 100 Gramm weiche Butter oder Margarine
- 150 + 50 + 50 Gramm Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 150 Gramm Mehl
- 2 TL Backpulver
- Fett für die Form
- 500 Gramm Speisequark
- 2-3 EL Nuss-Nougat-Creme (z. B. Nutella)
- 500 Gramm + 100 Gramm Schlagsahne
- 3 Päckchen Sahnefestiger
- 2 Päckchen roter Tortenguss (für je $\frac{1}{4}$ l Flüssigkeit)

Zubereitung

- Kirschen abtropfen lassen, Saft dabei auffangen. Fett, 150 g Zucker und 1 Päckchen Vanillezucker schaumig rühren. Eier nacheinander unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und unterrühren.
- Die Hälfte Teig in eine gefettete Springform (Ø 26 cm) streichen. Nuss-Nougat-Creme unter den restlichen Teig rühren. Auf den hellen Teig streichen. Kirschen, bis auf einige zum Verziern, darauf verteilen.
- Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175°, Umluft: 150°, Gas: Stufe 2) 40-45 Minuten backen. Den Tortenboden vollständig auskühlen lassen.
- 500 g Sahne und Sahnefestiger steif schlagen. Quark, 50 g Zucker und 1 Päckchen Vanillezucker verrühren. Sahne unterheben. Formrand um den Boden legen. Quarkmasse auf den Boden streichen. Kalt stellen.
- Kirschsafft evtl. mit Wasser auf 400 ml auffüllen. Gusspulver und 50 g Zucker mischen. Mit dem Kirschsafft verrühren. Unter Rühren aufkochen und kurz abkühlen lassen. Tortenguss esslöffelweise auf dem Quark verteilen. Torte mit Sahnetuffs und übrigen Kirschen verzieren.

Zubereitungszeit: ca. 1,5 Stunden; Wartezeit: ca. 5 Stunden; Energiegehalt: je Stück ca. 380 kcal/1.590 kJ Eiweiß: 8 g, Fett: 21 g, Kohlehydrate: 37 g

From:

<http://www.wernerflamme.net/> - **Werners Wiki**

Permanent link:

<http://www.wernerflamme.net/doku.php?id=rezepte:rotkappe>

Last update: **2006-05-21 1148**

