

Kakao - Kirsch - Torte

Zutaten Teig:

130 g Zucker
130 g Mehl
4 Eier
1½ TL Backpulver
4 TL Kakaopulver
½ TL Zimt

Zutaten Füllung:

250 g Naturjoghurt
250 g Magerquark
1 Glas Sauerkirschen
50 g Speisestärke
5 EL Zucker
2 Päckchen Vanillezucker
60 g Fertiggelatine / Sofortgelatine
300 g Sahne



Zubereitung:

- Für den Teig die Eier mit dem Zucker schaumig rühren.
- Kakao, Zimt, Backpulver und Mehl vermischen.
- Alles unter den Eierschaum rühren.
- Eine Springform mit Backpapier auslegen.
- Halbe Teigmenge einfüllen.
- Bei 180° C etwa 25 Minuten backen.
- Vorgang für den zweiten Boden wiederholen.
- Tortenböden abkühlen lassen.
- Für den Belag die Kirschen abgießen, dabei den Saft auffangen.
- Speisestärke, Zucker und 250 ml Kirschsaff verrühren.
- Verrührten Saft aufkochen lassen.
- Köcheln lassen, bis der Saft bindet.
- Die Kirschen unterrühren.
- Kirschgelee auf den unteren Tortenboden streichen.

- Oberen Boden auflegen.
- Den Springformrand wieder um den Kuchen legen.
- Sahne mit 2 TL Gelatinepulver steif schlagen.
- Restgelatine mit Vanillezucker mischen.
- Joghurt, Quark und Gelatinemischung verrühren.
- Sahne unter die Creme heben.
- Creme auf dem Kuchen verteilen und glatt streichen.
- Mindestens 4 Stunden im Kühlschrank kalt stellen.
- Evtl. mit Kakaopulver bestäuben.