Cappuccino-Kirsch-Torte



Dieses Foto hat uns freundlicherweise Jannina zur Verfügung gestellt. Vielen Dank dafür.

Zutaten

Zutaten für 1 Torte:

Boden:

- 125 g Butter
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 1 Prise Salz
- 2 Eier
- 3 Esslöffel Milch
- 200 g Mehl
- 50 g Speisestärke
- 1/2 Päckchen Backpulver
- 20 g Kakao

Kompott:

- 500 g Süßkirschen
- 250 ml Kirschsaft
- 20 g Speisestärke
- 2 Esslöffel Zucker
- 1/2 Zimtstange
- Schale einer unbehandelten Zitrone

Quarkcreme:

- 4 Blatt Gelatine
- 200 g Schlagsahne
- 5 Esslöffel löslicher Kaffee
- 500 g Quark
- 60 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillinzucker

Außerdem:

- 3 Esslöffel Amaretto
- Kakao zum Bestäuben

Zubereitung

1. Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren. Nach und nach Eier und Milch unterrühren.
2. Mehl, Speisestärke, Backpulver und Kakao mischen und unterrühren.
   Teig in eine gebutterte und mit Paniermehl ausgestreute Form füllen.
   Im vorgeheizten Backofen bei 200°C etwa 30 bis 40 Minuten backen.
   Kuchen auf einem Gitter auskühlen lassen.
3. Um den erkalteten Boden einen Tortenring legen und den Boden
   mit Amaretto beträufeln.
4. Kirschen putzen, waschen und entsteinen. 4 Esslöffel Kirschsaft mit
   Speisestärke verrühren. Restlichen Kirschsaft, Zucker, Zimtstange
   und Zitronenschale aufkochen. Speisestärke einrühren und nochmals
   aufkochen lassen. Zimtstange und Zitronenschale entfernen.
   Kirschen unterrühren, auf dem Tortenboden verteilen und

abkühlen lassen.
Gelatine 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen.

5. Sahne und löslichen Kaffee verrühren und steif schlagen.
6. Quark, Zucker und Vanillezucker glatt rühren.
7. Gelatine tropfnass bei schwacher Hitze auflösen und gleichmäßig
   unter den Quark ziehen. Sahne unterrühren und auf das erkaltete
   Kompott streichen.
8. Torte für einige Stunden kaltstellen, besser noch über Nacht.
9. Vor dem Servieren dick mit Kakao bestäuben.