

Rotkäppchentorte bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

175 gr Butter, 150 gr Zucker, 1 Päckchen Vanille-Zucker, 3 Eier, 200 gr Mehl, 2 Teelöffel Backpulver, 2 Esslöffel Nußnugatcreme, 1 großes Glas Sauerkirschen, 500 gr Quark, 50 gr Zucker, 500 ml Schlagsahne, 3 Päckchen Sahnesteif, 2 Päckchen Rotertortenguß, 50 gr Zucker, 350 ml Kirschsafft, 50 ml Kirschwasser.

Die Vorbereitungen:

Eine 26cm Springform einfetten, das Glas Sauerkirschen abschütten und den Saft für den Tortenguß aufheben.

Die Zubereitung:

Für den Rührteig: Zucker, Butter, Vanillezucker, Eier, Mehl und Backpulver verrühren. 2/3 des Teiges in die Springform streichen. Den Rest des Teiges mit der Nußnugatcreme verrühren und in die Springform streichen. Die Kirschen auf den Teig setzen. (Den Rührteig am Vortag backen) Den Kuchen bei 160°C etwa 40 Min backen. Die Füllung: Den erkalteten Boden auf eine Tortenplatte setzen. Einen Tortenring um den Boden befestigen. Quark, Zucker und Vanillezucker verrühren. Schlagsahne mit Sahnesteif schlagen und unter die Quarkmasse heben. Die Masse in den Tortenring einfüllen und glatt streichen. Aus dem Kirschsafft, Zucker, Rotertortenguß und Kirschwasser einen Guß zubereiten. Den Guß in den Tortenring füllen und glatt streichen. Die Torte etwa 4 Stunden kühl stellen. Vor dem Servieren den Tortenring vorsichtig lösen.