

Mascarpone-Kirsch-Torte

Zutaten I 12 Stücke (Springform Ø 26 cm)

Boden:

1 Glas	Sauerkirschen (Abtropfgewicht 350 g)
175 g	Butter
225 g	Zucker
3	Eier
200 g	Weizenmehl, Typ 405
2 TL	Backpulver
3 EL	Nuss-Nougat-Creme

Füllung:

500 g	Mascarpone
250 g	Magerquark

Topping/ Verzierung:

1 Pck.	Tortenguss, rot
250 ml	Schlagsahne
	Dekoration, z.B. Zebraröllchen

Zubereitungszeit: 30 Min., 40 Min. Backzeit

Zubereitung:

- Backofen auf 170°C Ober/ Unterhitze vorheizen.
- Die Kirschen in einem Sieb abtropfen lassen, den Saft auffangen.
- Butter mit Zucker mit einem Handrührgerät schaumig schlagen.
- Eier einzeln dazugeben und verrühren.
- Backpulver und Weizenmehl einrieseln lassen und alles zu einem Teig vermengen.
- Die Hälfte des Teiges in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (Ränder sind eingefettet) geben.
- Die andere Hälfte mit der Nuss-Nougat-Creme vermengen und auf den hellen Teig geben und verteilen. Mit einer Gabel marmorieren.
- Auf den Teig die Kirschen verteilen und etwas andrücken.
- Im Backofen für ca. 40 min. backen. Auskühlen lassen. Aus der Form lösen und einen Tortenring umlegen.

- Für die Füllung Mascarpone und Quark mit einander verrühren. Die Füllung auf den Kuchen geben und glatt streichen.
- Für das Topping den aufgefangenen Kirschsafft mit etwas Zucker und dem Tortengusspulver erhitzen und kurz aufkochen lassen. Etwas abkühlen lassen.
- Esslöffelweise auf die Torte geben und erkalten lassen.
- Ggf. mit Hilfe eines Tortenteiler in gleich große Stücke teilen.
- Sahne steif schlagen und mit Hilfe einer Spritztülle dekorativ die Torte verzieren.
- Nach Belieben mit Zebraröllchen oder Waffelröllchen dekorieren.

Tipp:

Einen Teil der Mascarpone kann auch durch abgetropftem Joghurt ersetzt werden.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 182,75 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
547 kcal	38,5 g	42,1 g	9,13 g	101 mg