

Quark Kirsch Kronen Torte

Von Kuchenfee

Quarkcreme mit Kirschen sind sooo lecker. Sie erinnern mich immer an die Quarkspeise von Mama. Cremige heiße Kirschen und eine frische Sahnecreme mit einem fluffigen Vanille-Biskuit. Lecker. Die Optik der Krone ist so einfach nachzumachen und gelingt auch Anfängern, denn hier muss nichts schnell gehen. Die Krönentorte ist kein Blitzrezept, aber ein Hingucker auf jeder Kaffeetafel, da bin ich mir sicher. Wer Kirschen nicht so gerne mag, kann diese auch durch Mandarinen austauschen und den Quark durch Schmand ersetzen, dann gibt's eine leckere Mandarinen-Schmand-Torte.



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
6 Std.	24 min	n/a	6 Std. 24 min

13 Stück · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

BISKUIT

4 x Eier

Größe M

220 g Zucker

1 Prise Salz

1 Paket Vanillezucker

240 g Mehl

405

1 TL Backpulver

30 g Butter

geschmolzen

KIRSCHFÜLLE

1 Glas Kirschen

260 ml Kirschsafte

nach Bedarf mit Wasser auffüllen

25 g Speisestärke

Alternativ Puddingpulver

1 EL Zucker

1 Paket Vanillezucker

QUARKCREME

2 Blatt Agartine

250 g Quark

4%

60 g Zucker

400 ml Sahne

100 ml Wasser

Werkzeuge

Springform

26er

Waage

Schüssel

Schneebeſen

Torteneinteiler

Zubereitung

01



1. BISKUIT

01

Eine 26er Springform mit Backpapier am Boden auslegen. Den Rand nicht (!) fetten. Ofen auf 170°C Umluft vorheizen.

- 02** Für den Biskuit die Eier mit Salz, Vanillinzucker & Zucker 10 Minuten kräftig ausschlagen.
- 03** Mehl & Backpulver vermengen und auf die Masse sieben, mit Liebe unterheben.
- 04** Zum Schluss die Butter einlaufen lassen und ebenfalls kurz unterheben. Die Masse in die Springform geben und glatt streichen, dann in den vorgeheizten Ofen geben und goldig ausbacken, etwa 20 Minuten.
- 05** Nach dem Backen auf einem Gitter, in der Form auskühlen lassen.

2. KIRSCHFÜLLE

- 01** Für die Kirschfülle den Saft mit Zucker und Vanillinzucker zum kochen bringen, vorher einen Schluck abnehmen um damit die Stärke zu lösen.
- 02** Sobald der Saft kocht, vom Herd nehmen, Stärkemischung einrühren und wieder auf den Herd geben. Einmal blubbernd unter rühren aufkochen, dann die Kirsche dazu geben und vorsichtig einrühren.
- 03** Die Kirschfülle mit Folie abdecken und auskühlen lassen.

3. QUARKFÜLLE

- 01** Agartine mit Wasser und 100 ml der Sahne 2 Minuten aufkochen, dann einige Minuten auskühlen lassen.
- 02** Quark mit Zucker verrühren. Sahne halbsteif schlagen.
- 03** Agartine Mischung zum Quark rühren, dann die Sahne unterheben.

4. ZUSAMMENSETZTEN

- 01** Biskuit aus der Form lösen, einmal waagerecht halbieren sodass 2 Böden entstehen.
- 02** Den Deckel des Biskuits in 12-14 Stücke einteilen.
- 03** Die Springform um den unteren Boden setzen, die portionierten Deckel-Stücke in der Springform aufstellen sodass sie nach oben zeigen wie eine Krone.
- 04** Nun die Kirschfüllung in den Boden geben, gleichmäßig verteilen, dann die Quarkmasse darauf geben und die Biskuitspitzen auf die Creme drücken.
- 05** Die Torte mindestens 2 Stunden kühlen, dann aus der Form lösen, mit Puderzucker garnieren und genießen.