

Sauerkirsch-Torte



Mit Kirschsafft und ganzen Kirschen

Derzeit ist ja für Kirschen und auch Sauerkirschen keine Saison. Diese sind somit erst im Spätsommer frisch zu bekommen.

Aber eine leckere Torte kann man doch auch mit Obst aus dem Glas oder der Dose zubereiten. Warum denn eigentlich nicht?

Also wird hier ein Glas mit Sauerkirschen verwendet. Das sind etwa 400 g Sauerkirschen (das so genannte Abtropfgewicht) und etwa 400 ml Kirschsafft.

Für die Füllmasse der Torte verwende ich dieses Mal 1 kg Quark, mit hohem Fettanteil von 40 %, denn Fett ist ja auch ein Geschmacksträger. Und ich will nicht so f...trockenen Quark mit 0,3 % Fettanteil verwenden.

Da Quark außerdem von der Konsistenz her sehr viel kompakter und stabiler ist als z.B. Joghurt oder Buttermilch, kann ich auf einige Blätter Gelatine verzichten.

Für den Tortenboden:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllmasse:

- 800 g Sauerkirschen (1 Glas)
- 1 kg Quark (40 % Fett, 2 Packungen à 500 g)
- 12 Blatt Gelatine

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Wartezeit mind. 4 Stdn.



Mit leckeren Sauerkirschen

Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Kirschsaft durch ein Küchensieb in eine Schüssel gießen und dabei die Kirschen zurückhalten.

Gelatine in einer Schüssel mit kaltem Wasser eineichen.

Saft in einem großen Topf leicht erhitzen.

Gelatine mit der Hand auspressen und nach und nach mit dem Schneebesen im Kirschsafft verrühren.

Quark nacheinander in den Saft geben und ebenfalls mit dem Schneebesen gut verrühren.

Alles leicht erhitzen.

Kirschen in die Füllmasse geben und alles gut vermischen.

Füllmasse auf den Tortenboden in der Backform geben und verteilen.

Mindestens 4 Stunden, besser über Nacht, im Kühlschrank erhärten lassen.

Herausnehmen, Backform und Backpapier entfernen und Torte auf eine Tortenplatte geben.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!