Rüdiger G. Behrens

Könzgenstraße 37
48249 Dülmen

Tel.: 02594/840-94 40

info@tortenfoto.de

www.tortenfoto.de

Käse-Kirschtorte

Für den Teig:
200 g Mehl

4 Eier

100 g Butter oder Margarine

50 g Zucker

1 Prise Salz

1 Päckchen Vanillinzucker

Für den Belag:

500 g Magerquark

1 EL Zitronensaft

2 EL Milch

100 g Zucker

1 gehäufter EL Speisestärke

3 Becher Milchreis "natur",

1 Prise Salz

1 EL Zitronensaft

2 EL Zwiebackbrösel

500 g frische Kirschen oder 1 Glas Kirschen (720 ml)

Außerdem: Butter oder Margarine zum Einfetten

Das Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. Die Eier trennen und ein Eigelb in die Mulde gleiten lassen. das Fett in Flöckchen, Zucker, Salz und Vanillinzucker zufügen und alles schnell zu einem glatten Teig verkneten. Zu einer Kugel formen und im Kühlschrank 30 Minuten ruhen lassen. Den Quark mit Zitronensaft, Milch, Zucker und drei Eigelb gut verrühren und die Speisestärke zugeben. Den Milchreis locker unterziehen. Die Eiweiß mit Salz und Zitronensaft steif schlagen und mit dem Rührlöffel unter die Quarkmasse heben. Zwei Drittel des gut gekühlten Teiges auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche ausrollen. Eine Form von 26 cm einfetten und den Teig hineinlegen. Aus dem Teigrest eine Rolle formen und diese an den Rand drücken. Den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen, damit er sich beim Backen nicht wölbt. Die Brösel darauf streuen. Die Kirschen in einem Sieb gut abtropfen lassen und auf dem Teig verteilen. Die Quarkmasse daraufgeben und glattstreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad etwa zehn Minuten anbacken und bei 180 Grad in ca. 55 Minuten fertigbacken. Nach dem Erkalten einen Tortenaufleger darauf legen und Sie haben ein wunderbares Präsent.