

TOPFEN-KIRSCHTORTE

ZUTATEN für 1 Torte mit 18–20 cm Durchmesser

500 g Topfen (=Quark) 20%

4 Eier, getrennt

200 g Sauerrahm (=saure Sahne)

½ TL flüssige Vanille, 1 Prise Salz

Abrieb von ½ Biozitrone

2 EL Honig, 50 g Rohrohrzucker

30 g Mehl, glatt (Weizen oder Dinkel)

1 EL Vanillepuddingpulver



350 g Kirschen im Glas (abgetropft) + 200 ml Kirschsafft

1 P. Vanillepuddingpulver, 50 g Zucker, 2 EL Zitronensaft



1 Rolle Blätterteig (es wird nur die Hälfte gebraucht)

50 g Himbeergelee

50 g Staubzucker, 1–2 EL Zitronensaft



250 g Schlagobers (=Sahne)

2 P. Vanillinzucker, 3 P. Sahnesteif

250 g Magertopfen (=Magerquark)

30 g Zucker, Abrieb von ½ Biozitrone, (ev. 1 Blatt Gelatine)



1–2 EL Himbeergelee, Schlagobers und Kirschen für die Deko

ZUBEREITUNG

• **Topfenboden:** Topfen, Eigelb, Sauerrahm, Vanille, Zitronenabrieb, Honig, Rohrzucker und Salz verrühren. Mehl mit Vanillepuddingpulver mischen und zum Teig rühren. Aus dem Eiweiß einen festen Schnee schlagen und behutsam unterheben. Topfenmasse in eine gefettete Form füllen und bei 175 °C Umluft im vorgeheizten Rohr ca. 40 Minuten backen. In der Form auskühlen lassen, dabei sinkt der Topfenkuchen etwas ein.

• **Kirschfüllung:** 200 ml Kirschsafft erhitzen (zuvor einige Löffel beiseite nehmen). Das Vanillepuddingpulver mit dem Zucker mischen und mit dem Zitronensaft und einigen Löffeln Kirschsafft glatt rühren und in den erhitzten Kirschsafft einrühren. Etwa eine Minute köcheln, dann die Kirschen (entsteint!) begeben und abkühlen lassen.

• **Blätterteigdeckel:** Backrohr auf 180 °C Umluft vorheizen. Den Blätterteig entrollen und einen Kreis in Größe der Tortenform ausschneiden. Den Teigboden auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mehrmals mit einer Gabel einstechen und ca. 20 Minuten backen. (Damit der Blätterteig flach bleibt, lege ich einen Bogen Backpapier auf und Backlinsen.) Den ausgekühlten Blätterteigboden mit erwärmtem Himbeergelee bestreichen. Staubzucker mit Zitronensaft verrühren und über das Himbeergelee gießen. Den Zuckerguss fest werden lassen.

• **Topfencreme:** Schlagobers mit Vanillezucker steif schlagen,



am Ende Sahnesteif unterrühren. Magertopfen mit Zucker und Zitronenabrieb glatt rühren und mit dem Schlagobers vermischen. Damit die Torte länger haltbar und stabiler bleibt, kann der Topfencreme Gelatine (1 Blatt, vorher einweichen und erwärmen) beigemischt werden.

• **Tortenaufbau:** Den gebackenen Topfenboden mit etwas Himbeergelee bestreichen und mit dem Tortenreif umstellen. Die abgekühlte Kirschfüllung aufschichten, dabei einen kleinen Rand freilassen. Darüber kommt die Topfencreme, die bis an den Rand des Tortenreifs verteilt und an der Oberfläche geglättet wird.

Die Torte im Kühlschrank für 2–3 Stunden kühl stellen. Vor dem Servieren den Blätterteigdeckel aufsetzen. Diesen eventuell in Stücke teilen, damit die Torte beim Schneiden nicht eingedrückt wird. Mit Obers und Kirschen dekorieren.