Kirsch-Marzipan Torte

Zutaten:

150 g Butter
80 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
250 g Mehl

1 Glas eingemachte Kirschen
4 Eier
150 g Marzipanrohmasse
75 g weiche Butter
180 g Zucker
Saft und Schale einer Bio-Zitrone
1 kg Quark
2 EL Grieß
1 TL Speisestärke

Backzeit ca. 60 min bei 160 Grad im Umluftofen

Eine Springform mit Backpapier auslegen. Für die Streusel die Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Mehl zugeben und zu Streuseln kneten. Zwei Drittel der Streusel auf den Formboden verteilen und glatt andrücken.

Die Kirschen abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen. Für die Creme Eier trennen. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Marzipanrohmasse grob raspeln. Die Butter mit Zucker schaumig schlagen, Marzipan unterrühren. Eigelbe, Zitronensaft- und schale,Quark und Grieß verrühren. Einschnee vorsichtig unterheben.

Die Hälfte der Creme auf dem Boden verstreichen, die Kirschen darauf verteilen, die übrige Creme darauf streichen. Den Kirschsaft und Stärke verrühren, unter Rühren aufkochen, etwas abkühlen lassen. Mit einem Löffel den Sirup auf der Creme verteilen und ein Muster ziehen. Die restlichen Streusel auf dem Rand verteilen.

Torte 60 min backen und im ausgeschalteten Ofen mit offener Tür erkalten lassen. Den Kuchen erst nach dem Abkühlen aus der Form lösen und auf einer Platte anrichten.