

Bröseltorte mit Kirschen



Zutaten für den Boden:

4 Eier
200 ml Kirschsafft
250 g Zucker
200 g Butter
3 Esslöffel Kakao
300 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
etwas Kirschwasser

Zutaten für den Belag:

250 ml Kirschsafft
1 Päckchen Tortenguss
1 Glas Kirschen
etwas Kirschwasser
400 ml Sahne
400 g Quark
2 Esslöffel Zucker
4 Päckchen Sahnesteif
1 Päckchen Vanillezucker **Backzeit ca 25 min bei 175C Grad + Zeit zum kalt stellen.**

Vorab die Kirschen samt Saft mit Kirschwasser marinieren. Die Eier mit dem Zucker schaumig rühren. Anschließend zuerst die geschmolzene Butter unterrühren, dann die restlichen Zutaten. Den Teig in einer mit Backpapier ausgelegten Springform backen und in der Backform erkalten lassen.

Das obere 1/3 des Kuchen abschneiden und zerbröseln (daher der Name der Torte). Den Kirschsafft mit dem Tortenguss kochen, auf dem kalten Tortenboden verteilen und erkalten lassen. 200 ml Sahne mit 2 Päckchen Sahnesteif steif schlagen, den Quark und den Zucker unterrühren. Anschließend die Kuchenbrösel und die Kirschen unterheben. Die Sahne-Quark Mischung auf dem Tortenboden mit der Kirschsafftschicht verteilen und wieder kalt stellen.

In der Zwischenzeit die restliche Sahne mit 2 Päckchen Sahnesteif schlagen. Ganz zum Schluss die reine Sahne auf der Torte verteilen und mit Kirschen dekorieren.