Artikel vom 31.07.2024 · Ausgedruckt am 16.11.2026, 19:23 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/schoko-kirschtorte-mit-mascarpone-creme

Schoko-Kirschtorte mit Mascarpone-Creme



Foto: Nadine Hörster

Zutaten (für 12 Stück):

Teig:

5 Eier,

1 Prise Salz,

350 g Zucker,

120 ml lauwarmes Wasser,

120 ml Rapsöl,

380 g Mehl,

1 P Backpulver,

5 EL Kakaopulver.

Füllung:

250 g Mascarpone,

250 g Quark,

300 g Schmand,

3 P Vanillezucker.

Belag:

1 Glas Sauerkirschen,

2 EL Speisestärke,

100 g Vollmilchkuvertüre,

etwas Rapsöl.

Zubereitung:

Für den Teig die Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen. Dabei das Salz einrieseln lassen, beiseitestellen. Eigelbe mit dem Zucker schaumig aufschlagen. Wasser mit dem Öl in einem Messbecher abmessen und nach und nach zu der Eigelbmasse unter Rühren hinzufügen. Mehl mit dem Backpulver mischen und löffelweise unter die Eigelbmasse rühren. Kakaopulver hinzufügen und das Eiweiß unter den Teig heben und in eine

gefettete Springform (Ø 28 cm) geben. Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze auf der unteren Schiene etwa 40 bis 45 Minuten backen. Mit einem Holzstäbchen Garprobe machen, wenn noch nicht ganz durch, dann weiter backen. Danach herausnehmen und abkühlen lassen.

Für die Creme Mascarpone mit Quark und Schmand gut verrühren und den Vanillezucker einrieseln lassen. Kühl stellen. Für den Belag die Kirschen gut abtropfen lassen und den Kirschsaft auffangen. 100 ml davon in einer Tasse mit Speisestärke anrühren, 50 ml Saft beiseitestellen. Restlichen Kirschsaft in einem Topf kurz aufkochen lassen, das Speisestärke-Gemisch einrühren und andicken lassen. Vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. Kuchen aus der Form lösen, mit einem langen Messer waagerecht durchschneiden. Kuchenboden auf eine Platte geben, mit den 50 ml Kirschsaft beträufeln, Mascarpone-Creme gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen. Die Hälfte der Kirschen auf die Creme geben und leicht eindrücken. Kuchendeckel daraufsetzen und leicht andrücken. Den Deckel mit dem noch warmen „Kirschpudding“ gleichmäßig bestreichen. Restliche Kirschen daraufsetzen. Schokolade mit etwas Rapsöl in einer Schüssel über Wasserdampf schmelzen und verrühren. In einen Gefrierbeutel geben und Streifen über den Kuchen ziehen. Bis zum Servieren noch mal mindestens eine Stunde kaltstellen.

Tipp: Ist der Kuchenteig beim Backen sehr hoch aufgegangen, kann man ihn auch zweimal waagerecht durchschneiden und teilt die Creme für zwei Böden auf.

Nadine Hörster