Artikel vom 24.01.2024 · Ausgedruckt am 21.11.2026, 01:17 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/schwarzwaelder-kaesetorte

Schwarzwälder Käsetorte



Foto: Nadine Hörster

Zutaten:

Mürbeteig:

1 Ei,

150 g Mehl,

25 g Kakaopulver,

1 Prise Salz,

50 g Puderzucker,

100 g Butter.

Füllung:

1 großes Glas Sauerkirschen,

1 P Soßenpulver Vanille zum Kochen,

1 kg Speisequark (40 % Fett),

4 Eier,

100 g Speisestärke,

150 g Zucker,

1 TL Vanillepaste.

Glasur:

150 g Vollmilchkuvertüre,

100 g Schlagsahne,

20 g Kokosfett.

Zubereitung:

Eine Springform mit Backpapier auslegen. Ei trennen. Für den Mürbeteig Mehl, Kakao, Salz und Puderzucker in einer Schüssel mischen. Eigelb und Butter in Stückchen zufügen. Erst mit den Knethaken des Handrührgerätes, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Teig ausrollen und passend in die Springform auslegen. Circa 30 Minuten kalt stellen.

Kirschen abtropfen lassen und den Saft auffangen. 4 EL Kirschsaft und Soßenpulver glatt rühren. Übrigen Kirschsaft aufkochen, Topf von der Herdplatte nehmen und das Soßenpulver einrühren. Zurück auf die heiße Herdplatte stellen und unter Rühren circa 1 Minute kochen. Kirschen unterheben. In eine Schüssel umfüllen, mit Folie direkt auf dem Kirschkompott abdecken und abkühlen lassen.

Teig mit Backpapier auslegen. Trockenerbsen darauflegen und im vorgeheizten Backofen (Umluft: 150 °C) 12 bis 15 Minuten backen. Herausnehmen. Trockenerbsen und Backpapier entfernen und Teig auskühlen lassen.

Quark, restlichen Eier, Stärke, Zucker und Vanillepaste mit den Schneebesen des Handrührgerätes glatt rühren. Hälfte der Käsemasse gleichmäßig auf dem Mürbeteigboden verteilen. Kirschkompott in Klecksen darauf geben, restliche Käsemasse gleichmäßig darauf verteilen und glattstreichen. Fettpfanne mit heißem Wasser füllen, in die unterste Schiene schieben, darüber ein Gitter und dort den Kuchen mittig darauf stellen. Im heißen Backofen bei gleichbleibender Hitze circa 45 Minuten backen. Mit einem Holzstäbchen in der Mitte eine Garprobe machen. Aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter circa zwei Stunden abkühlen lassen.

Vollmilchkuvertüre hacken. Sahne und Kokosfett aufkochen. Topf vom Herd ziehen. Schokolade zugeben und unter Rühren schmelzen. Kuchen aus der Form lösen, in einen Tortenring einspannen und gleichmäßig die Schokoladenglasur darauf verteilen. Kuchen circa eine Stunde kaltstellen. Tortenring vorsichtig lösen, Kuchen in Stücke schneiden und servieren.

Nadine Hörster