

Cantuccini-Kirschtorte

von Ralf Spangenberg aus Münster

Zutaten für den Teig:

220 g Mehl
20 g Kakao
1 Päckchen Backpulver
100 g weiche Butter
100 g Zucker
2 Eier

Zutaten für die Zwischenschicht:

4 EL Himbeermarmelade
150 g Cantuccini

Zutaten für die Creme:

500 ml Sahne
750 g Magerquark
150 g Zucker
Saft einer Zitrone
Mark einer Vanilleschote
100 ml Weißwein
12 Blatt Gelatine
350 g Kirschen (abgetropft aus dem Glas)
Schokoblättchen und Kuvertüre für die Deko

Zubereitung:

Die Zutaten für den Teig nach und nach in einer großen Schüssel zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm) geben und gleichmäßig glatt drücken. Im vorgeheizten Ofen bei 175 Grad Ober- und Unterhitze etwa 20 Minuten backen.

Den in der Springform ausgekühlten Boden mit der Himbeermarmelade bestreichen. Die Cantuccini (am besten im Mixer) fein zerbröseln und auf die Marmeladenschicht streuen.

Für die Creme zunächst Sahne steif schlagen, Gelatine in Wasser einweichen, die Zitrone auspressen und das Mark aus der Vanilleschote kratzen. Den Quark nun mit Zucker, dem Zitronensaft und dem Vanillemark verrühren. Weißwein in einem Topf erhitzen. Unter Rühren die ausgedrückte Gelatine in dem heißen Wein auflösen. Dieses Gemisch nun ebenfalls unter ständigem Rühren unter die Quarkmasse geben. Zum Schluss, wenn die Creme anfängt anzudicken, die geschlagene Sahne gleichmäßig unterheben. Die Creme auf die Torte geben. Zunächst gut die Hälfte, dann die abgetropften Kirschen, dann den Rest der Creme. Alles glattstreichen und mehrere Stunden im Kühlschrank fest werden lassen, am besten über Nacht. Dann den Rand der Springform vorsichtig lösen und die Torte dekorieren, z.B. mit flüssig gemachter Kuvertüre und Schokoblättchen.

Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit!

Jeden zweiten Freitag präsentieren Zuschauerinnen und Zuschauer der Lokalzeit Münsterland ihre liebsten Kuchen, Torten, Plätzchen und Brote. Jeder kann mitmachen. Besondere Voraussetzungen gibt es nicht. Hauptsache, es macht Spaß, den Kuchen zu backen! Wenn Sie Interesse haben, melden Sie sich unter unserer Email-Adresse: studio.muenster@wdr.de. Bitte geben Sie auch Ihren vollen Namen, Ihre Email-Adresse und Telefonnummer an.

Die Autoren Elena Burgwedel, Marie Gerborde, Wolfgang Jung und Oliver Steuck besuchen die Bäckerinnen und Bäcker und stellen den Werdegang vom Rezept zum fertigen Kuchen in einem Fernsehbeitrag zusammen.