

TÖRTCHEN FÜRS ROTKÄPPCHEN

Kirsche statt Kreide

Die eckige Form mit Backpapier einschlagen. Für den Rührboden Mehl, Backpulver und Zucker trocken mischen. Eier, Milch, Kirschsafte und flüssige Margarine zufügen und kräftig verrühren. Den Teig in die Form geben, Kirschen aufstreuen und im 200 Grad heißen Ofen mit Umluft ca. 20 Min. leicht hellbraun backen, auskühlen lassen.

Den Boden mit einem Tortenring umstellen und mit etwas erwärmter Nusscreme bestreichen.

Für die Quarksahne Quark, Zucker und Sahnesteif glatt arbeiten. Sahne steif schlagen, 1/3 kräftig unter den Quark rühren, den Rest vorsichtig unterheben. Die Masse in den Tortenring einfüllen, glatt streichen und kalt stellen.

Für die Dekorsahne Zucker und Sahnesteif mischen, Schlagsahne steif schlagen, unterrühren. Damit 24 gleich große, hohe Sahnetupfen auf den Kuchen setzen, mit warmem Nutella in einer Spritztüte ausganieren. Tortenguss nach Anleitung zubereiten, 24 Sauerkirschen damit überziehen. Diese auf die Sahnetupfen setzen.

Törtchen auseinander schneiden und auf einem Teller je 2 mit einem Nusscreme-Ornament verzieren.

*eckige Form oder
Tortenring 18x28cm,
alternativ 26 cm rund*

RÜHRBODEN

*145g Mehl
6g Backpulver
115g Zucker
2 Eier
15ml Milch
50ml Kirschsafte
90g Margarine flüssig
240g Kirschen*

20g Nuss-Nougatcreme

QUARKSAHNE

*250g Quark
25g Zucker
2 Päckchen Sahnesteif
250g Schlagsahne*

DEKORSAHNE

*20g Zucker
1 Päckchen Sahnesteif
250g Schlagsahne*

*20g Nutella
1 Päckchen Tortenguss
24 Sauerkirschen
Schokoladenspäne*