

## Apfel-Quark-Sahnetorte mit Süßkirschen

### Zutaten für 12 Stücke:

#### Für den Biskuit

4 Eier (M)  
80 g Zucker  
2-3 EL heißes Wasser  
2 Päckchen Bourbon-Vanillezucker  
110 g Mehl  
1 Messerspitze Backpulver

#### Für die Creme

12 Blatt weiße Gelatine  
750 g Magerquark  
125 g Zucker  
abgeriebene Schale und Saft von 1 Bio-Orange  
1 Glas (700 g) Odenwald Süßkirschen  
300 g Odenwald Apfelmus  
400 ml Schlagsahne

#### Außerdem

Puderzucker zum Bestäuben

#### Zubehör

Springform (Ø26 cm)  
Backpapier  
Tortenplatte  
Tortenring

### Zubereitung:

Eier trennen. Eiweiß mit 40 g Zucker steif schlagen. Eigelb mit dem übrigen Zucker, dem heißen Wasser und dem Vanillezucker cremig aufschlagen. Eischnee darauf geben. Mehl mit Backpulver mischen und darüber sieben. Alles mit einem Teigschaber gleichmäßig unterheben, dabei nicht zu stark umrühren.

Boden einer Springform (Ø26 cm) mit Backpapier auslegen und Teig in die Form füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Gas: Stufe 2-3, Umluft: 160 Grad) ca. 25 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Quark mit Zucker und der abgeriebenen Orangenschale verrühren. Odenwald Süßkirschen in einem Sieb abtropfen lassen. Orange auspressen und Saft erhitzen. Gelatine ausdrücken, in dem Orangensaft auflösen und alles zügig unter die Quarkmasse rühren. Odenwald Apfelmus unterrühren. Kurz kühl stellen. Sahne steif schlagen und unterheben. Zum Schluss die Kirschen unterheben. Kirsch-Quark-Creme kurz kühl stellen.

Tortenboden vorsichtig aus der Form lösen. Boden einmal waagrecht durchschneiden. Unteren Boden auf eine Tortenplatte setzen und einen Tortenring darum schließen. Kirsch-Quark-Creme darauf verstreichen. Oberen Boden darauf legen und leicht andrücken. Torte 3-4 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Tortenring vorsichtig lösen und die Torte anschließend mit Puderzucker bestäuben.

**Zubereitungszeit ca. 75 Minuten + ca. 4-5 Stunden Kühlzeit**



*Guten Appetit!*