



Schokokusstorte mit Kirschen

★★★★★

Kuchen & Torten

Vorbereitungszeit: 45 Min. **Kochzeit:** 30 Min. **Gesamtzeit:** 1 Std., 15 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 1 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

75 g Butter
75 g Zucker
2 Ei(er)
1 Pck. Vanillezucker
125 g Mehl
1 TL Backpulver
1 Glas Sauerkirschen
Speisestärke
12 Schokoküsse
500 g Quark
2 Becher Sahne
2 Pck. Sahnesteif
Schokolade, geraspelt

ZUBEREITUNG

Aus Butter, Zucker, Eiern, Vanillezucker Mehl und Backpulver einen Rührteig zubereiten, 30 Minuten bei 175 Grad Ober-/Unterhitze backen und auskühlen lassen.

Sauerkirschen abgießen. Den Saft aufkochen lassen und mit Speisestärke andicken. Mit den Kirschen mischen und abkühlen lassen. Abgekühlt auf dem Boden verteilen.

Von den Schokoküssen die Waffel abschneiden. Die Schaummasse mit dem Mixer zerkleinern und mit dem Quark vermischen. Die Sahne mit dem Sahnesteif schlagen und unter die Quarkmasse heben. Diese Masse auf die Kirschen geben und mit geraspelter Schokolade bestreuen.

Das Rezept funktioniert am besten mit Super-Dickmanns, mit anderen Schokoküssen hatte ich schon Probleme beim Festwerden.