

Schneewittchentorte

Bildschön und köstlich zugleich! Der zarte Rührteig, verfeinert mit aromatischen Kirschen und belegt mit einer cremigen Quarkschicht und Kirschschaftspiegel sorgen für ein himmlisches Tortenvergnügen!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp am Rezeptende



Für eine Springform mit 26cm Durchmesser

Für den Teig:

150g Butter (ggf. laktosefrei)

25g Speiseöl

100g Zucker

1 P. Vanillezucker

5 Eier

150g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis ODER 180g helle glutenfreie Mehlmischung auf Reis/Kartoffelbasis. [HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen.

1 P. Vanillepuddingpulver

2 TL Backpulver

50g Schokocreme, z.B. Nutella (ggf. laktosefrei)

1 TL Kakaopulver, ungesüßt

500g Süßkirschen*, entsteint

Für die Quarkcreme:

500g Speisequark 40% Fett (ggf. laktosefrei)

100g Zucker
1 P. Vanillezucker
3 P. Sahnesteif

Für den Kirschsaftbelag:

250 ml Kirschsaft
20g Speisestärke

1. Den Teig herstellen. Butter, Speiseöl, Zucker und Vanillezucker cremig rühren. Die Eier einzeln unterrühren und eine schöne Schaummasse herstellen. Mehl, Backpulver, Vanillepuddingpulver mischen und unter den Teig rühren. Die halbe Teigmenge in eine gefettete Springform streichen.
2. Schokocreme und Kakaopulver mit dem restlichen Teig verrühren und auf den hellen Teig streichen. Die Kirschen darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 40 Minuten backen. Auskühlen lassen.
3. Für die Quarkcreme alle Zutaten verrühren. Den Kuchenboden auf eine Tortenplatte legen und mit einem Tortenring umschließen. Die Creme darauf streichen.
4. Für den Kirschsaftbelag die Speisestärke mit 50 ml Kirschsaft verrühren. 200 ml Saft zum Kochen bringen. Die Speisestärkemischung einrühren und einmal aufkochen lassen. Etwas abkühlen lassen, aber noch heiß und zügig auf die Quarkcreme streichen.

*Gerne können Kirschen aus dem Glas zum Einsatz kommen. Die Kirschen gut abtropfen lassen.

Milchfrei- Tipp: Für den Teig Margarine anstatt Butter verwenden. Schokocreme durch eine vegane Alternative ersetzen. Im gut sortierten Reformhaus oder Bioladen sind Ersatzprodukte zu finden.



