

Leckere Rezeptideen
rund um die

Witzenhäuser Kirsche

Hier findet ihr folgende
Rezeptvorschläge



Frau-Holle-Land
Kirsch-Mohntorte
mit Verporten-Edition
Pfirsich-Maracuja



**Frau-Holle-Land-
Kirsch-Mohntorte
mit Verporten-Edition
Pfirsich-Maracuja**



Zutaten

Für den Mohnbiskuit:

- 100 g Frau-Holle-Mohn
- 120 g Mehl
- 200 g Zucker
- 6 Eier
- 1/2 TL Backpulver
- 1 Prise Salz

Für die VERPOORTEN Pfirsich-Maracuja-Creme:

- 800 g frische Witzenhäuser Kirschen
- 600 g Magerquark
- 500 ml Sahne
- 150 ml VERPOORTEN Eierlikör Edition Pfirsich-Maracuja
- 30 g Zucker
- 6 Blatt Gelatine
- Abrieb einer halben Zitrone
- 1 Pck. Vanillezucker

Zubereitung

Biskuit:

Trennen Sie die Eier. Schlagen Sie die Eigelbe mit ca. 10 g Zucker so lange cremig, bis eine dickflüssige Masse entsteht. Nun die Eiweiße mit dem restlichen Zucker und der Prise Salz sehr steif schlagen und kurz unter die Eigelbmasse heben. Sieben Sie Mehl und Backpulver in eine Schüssel, mengen Sie den Frau-Holle-Mohn unter und heben Sie diese Mischung vorsichtig, mit möglichst wenig Rühren unter die Eimasse. Fetten Sie eine 24er-Springform ein und streichen Sie den Teig hinein. Backen Sie den Teig für etwa 25 Min. im 180 °C vorgeheizten Backofen. Danach lassen Sie den Teig vollständig auskühlen.

Creme:

Entsteinen Sie 500 g der Witzenhäuser Kirschen. Weichen Sie die Gelatine ein. Schlagen Sie die Sahne steif. Verrühren Sie den Magerquark mit dem Zitronenabrieb, Zucker, Vanillezucker und 100 ml VERPOORTEN Eierlikör Pfirsich-Maracuja. 50 ml VERPOORTEN Eierlikör Pfirsich-Maracuja ganz leicht erwärmen und darin die Gelatine auflösen. Entnehmen Sie einige Löffel der Quarkmasse und vermengen Sie diese mit der Gelatinemasse. Dann die Gelatinemasse zügig unter die restliche Creme rühren. Die steifgeschlagene Sahne unterheben.

Torte:

Schneiden Sie den Biskuit in drei gleichmäßige Scheiben. Umschließen Sie den untersten Tortenboden mit einem Tortenring. Setzen Sie 250 g Witzenhäuser Kirschen auf den Tortenboden und bestreichen Sie diesen mit etwa einem Drittel der Creme. Legen Sie den zweiten Tortenboden auf. Setzen Sie wiederum 250 g Witzenhäuser Kirschen auf, die Sie mit einem Drittel der Creme bestreichen. Legen Sie den letzten Tortenboden auf und bestreichen Sie ihn mit der restlichen Creme. Streichen Sie diese glatt. Die Torte nun mindestens vier Stunden kaltstellen. Vor dem Servieren die restlichen Kirschen entsteinen, halbieren und diese dekorativ auf der Torte verteilen.

Die Ermschwerder Kochwichtel wünschen gutes Gelingen und anschließend einen guten Appetit!

