

## Rezept

# Professor-Brinkmann-Torte

Ein Rezept von Professor-Brinkmann-Torte, am 20.04.2024

## Zutaten

<b>4</b> Eier	<b>1 Prise</b> Salz
<b>120 g</b> Zucker	<b>1 Päckchen</b> Vanillezucker
<b>80 g</b> Mehl	<b>50 g</b> Speisestärke
<b>2</b> Gläser Sauerkirschen (à 700 g Inhalt)	<b>8 Blatt</b> Gelatine
<b>500 g</b> Sahne	<b>300 g</b> Magerquark
<b>5 EL</b> Puderzucker	Saft und Schale von 1 unbehandelten Zitrone
1/2 Päckchen roter Tortenguss	<b>100 ml</b> Kirschsaff
<b>1 EL</b> Zucker	<b>50 g</b> gehackte Mandeln
Backpapier für die Form	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Springform von 26 cm Ø (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 370 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen vorheizen. Die Backform mit Backpapier belegen. Eier trennen, die Eiweiße steif schlagen. Eigelbe, Salz, Zucker, und Vanillezucker schaumig rühren. Mehl mit Speisestärke mischen und unterziehen. Den Eischnee unterheben. Den Teig in die Form füllen. Im Backofen bei 175° (Mitte, Umluft 160°) 20-25 Min. backen. Leicht abgekühlt aus der Form lösen, das Backpapier abziehen. Den Biskuit auf einem Kuchengitter gut auskühlen lassen.
2. Die Kirschen in einem Sieb abtropfen lassen, den Saft auffangen. 16 schöne Kirschen beiseite stellen. Die Gelatine einweichen. Die Sahne steif schlagen. Quark, Puderzucker, Zitronenschale und -saft verrühren. Die Gelatine nach Packungsangaben auflösen. Zunächst mit nur 3 EL Quarkcreme verrühren, dann in die restliche Creme rühren. Die Sahne unterheben. Ein Drittel der Quarkcreme abnehmen und kalt stellen. Die Kirschen unter die übrige Creme heben.
3. Den Biskuit zweimal quer durchschneiden. Den unteren Boden mit einem Tortenring umschließen. Mit der Hälfte der Kirschcreme bestreichen. Den zweiten Boden auflegen, die restliche Kirschcreme darauf verstreichen. Den dritten Boden auflegen. Die Torte 30 Min. kalt stellen.
4. Den Tortenring entfernen und die Torte rundum mit der hellen Quarkcreme bestreichen. Mit einem Tortenkamm wellenförmige Muster in die Oberfläche ziehen.
5. Aus Tortenguss, Saft und Zucker nach Packungsangaben einen Tortenguss zubereiten. Etwas abkühlen lassen. In kleinen Klecksen oder Streifen über die Oberfläche und den Rand der Torte laufen lassen.

6. Die Tortenoberfläche mit den restlichen Kirschen garnieren. Die Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett leicht rösten. Den Tortenrand mit den gerösteten Mandeln garnieren.