

Rezept

## Schneewittchentorte

Ein Rezept von Schneewittchentorte, am 05.12.2023

### Zutaten

<b>500 g</b> Sauerkirschen	<b>3</b> Eier
<b>50 g</b> Butter	<b>300 g</b> Zucker
<b>250 g</b> fettarmer Joghurt	<b>225 g</b> Mehl (Type 405)
<b>2 TL</b> Backpulver	<b>1 EL</b> Kakaopulver
<b>9 Blatt</b> weiße Gelatine	<b>300 g</b> fettarmer Frischkäse (Rahmstufe, 17 % Fett)
<b>4 EL</b> Zitronensaft	<b>1 Pck.</b> klarer Tortenguss
1/4 l Kirschsaf	

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 1 SPRINGFORM VON 26 CM Ø (12 STÜCK) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 290 kcal

### Zubereitung

1. Ofen auf 180° vorheizen. Form mit Backpapier auslegen. Kirschen waschen und entsteinen. Die Eier trennen.
2. Butter mit 150 g Zucker und Eigelben schaumig rühren. 100 g Joghurt unterrühren. Eiweiße steif schlagen und darauf geben. Mehl, Backpulver, Kakao mischen und unterrühren. In die Form geben, glatt streichen. Die Kirschen darauf verteilen. Im Ofen (2. Schiene von unten, Umluft 160°) 30 Min. backen.
3. Gelatine einweichen. Frischkäse, restlichen Joghurt und 125 g Zucker verrühren. Zitronensaft erwärmen, Gelatine darin auflösen. Etwas Creme unterrühren, dann unter die restliche Creme rühren. Kalt stellen, bis die Creme zu gelieren beginnt.
4. Creme auf die Torte streichen. Torte mindestens 1 Std. kalt stellen. Tortenguss mit Kirschsaf und restlichem Zucker zubereiten, auf der Frischkäsecreme verteilen.