



Rotkäppchentorte - ein einfacher Klassiker aus Rührteig, Schokolade, Vanille, Kirschen und einem Fruchtspiegel.



Zubereitungszeit  
**35 Minuten**



Back-/Kochzeit  
**45 Minuten**



Kühlzeit  
**4 Stunden**

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 26 cm

Höhe: 10 cm

## ZUBEREITUNG RÜHRTEIG

Gieße die Kirschen ab und fange den Saft auf. Verrühre die weiche Butter mit Zucker, Vanilleextrakt und Salz in 3-4 Minuten zu einer cremigen Masse. Füge die Eier einzeln hinzu und rühre sie jeweils eine halbe Minute ein. Verrühre Mehl und Backpulver und siebe diese Zutaten in den Teig hinein. Streiche die Hälfte des Teiges in einen Backring mit 26 cm Durchmesser. Verrühre Kakao und die Milch mit dem restlichen Teig, verteile den Schokoladenteig auf dem hellen und verstreiche ihn. Verteile die abgetropften Kirschen darüber und drücke sie ganz leicht ein. Backe den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 180 °C O/U für etwa 40-45 Minuten (Stäbchenprobe!) und lass ihn danach abgedeckt abkühlen. Arbeite weiter, sobald der Kuchen komplett kalt ist.

## GUSS

Verrühre den Kirschsafte mit Zucker und Stärke und lass die Mischung in einem Topf aufkochen. Schalte den Herd aus und bereite sofort die Creme zu.

## CREME

Schlag die Sahne mit Sanapart steif. Rühre Puderzucker, Vanilleextrakt, Zitronenschalenabrieb, Magerquark und das restliche Sanapart ein und rühre für etwa 30 Sekunden, damit die Creme fest wird.

Verteile die Creme auf dem komplett abgekühlten Kuchen und streiche sie glatt. Gieße den Guss vorsichtig darüber und verteile ihn, indem du den Kuchen leicht hin und her bewegst.

Stell die Torte für mindestens 2 Stunden kühl. Entferne anschließend den Backring und schneide die Torte in 12 Stücke.

Viel Spaß beim Nachbacken! Eure Sally <3

## RÜHRTEIG:

- 1 Schattenmorelle
- 175 g Butter (weich)
- 175 g Zucker
- ½ TL Vanilleextrakt
- 1 Pr. Salz
- 3 Eier (zimmerwarm)
- 200 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 20 g Kakao
- 40 ml Milch

## GUSS:

- 250 ml Kirschsafte
- 1 EL Zucker
- 2 EL Speisestärke

## CREME:

- 400 ml Sahne
- 4 TL San-apart
- 40 g Puderzucker
- 500 g Quark (Magerstufe)
- 5 TL San-apart
- 1 TL Vanilleextrakt
- 1 Pr. Zitrone (Abrieb)