

Käse Sahne mit Gewürzkirschen



So wird's gemacht:

Boden: Gehackte Mandeln rösten. Ofen auf 160°C Umluft vorheizen. Eier aufschlagen, Zucker einrieseln lassen und weiter aufschlagen bis die Masse sehr hell ist und sich etwa verdreifacht hat. Alle trockenen Zutaten mischen, sieben und gemeinsam mit den Mandeln unter die Eimasse heben. Springform einfetten. Teigmasse gleichmäßig in die Springform verteilen + und im Ofen etwa 30 Minuten backen, Stäbchenprobe machen, ggf. länger backen.

Kirschen abtropfen lassen. Etwa 250ml Saft gemeinsam mit 250ml Traubensaft in einen Topf geben, erhitzen, Zucker und Gewürze hinzufügen und köcheln lassen. Speisestärke mit etwas Wasser anrühren und unter rühren in die Masse geben, weiter rühren bis die Masse deutlich eindickt. Herdplatte herunterstellen. Gelatine einweichen, gut ausdrücken und in die Masse rühren. Etwa 100ml in eine Schüssel geben und beiseite stellen. Unter die restliche Masse die Kirschen geben. Den Boden einer kleineren Springform (18cm) mit Frischhaltefolie auslegen, Rand umlegen, festziehen und die Kirschmasse in die Springform geben, im TK etwa 2 Stunden kühlen lassen.

Für die Käse Sahne Masse Eigelbe, Gewürze, Milch und Zucker in einen Topf geben und erhitzen, dabei ständig! rühren, 5 Minuten ziehen lassen. Gelatineblätter einweichen, ausdrücken und in die Masse rühren. Masse abkühlen lassen. Noch einmal umrühren. Sahne steifschlagen, Quark unterrühren und zum Schluss die Eigelb-Milch-Masse unterrühren.

Teig auf einen Teller legen, Springformrand um den Teig legen, fest ziehen, in die Mitte die kalte Kirschplatte legen. Etwas Käse-Sahne-Masse in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle geben und den Rand zwischen Springform und Kirschen gleichmäßig mit der Masse füllen, die restliche Creme auf die Kirschen geben und 4 Stunden oder über Nacht auskühlen lassen.

Weißer Schokolade schmelzen, in einen Spritzbeutel geben. Backpapier in Streifen schneiden, mit dem Pflanzenöl ganz dünn einreiben. Ein kleines Loch in den Spritzbeutel schneiden und Schokoladenbäumen oder Sterne auf das Backpapier zeichnen, darauf achten, dass keine Hohlräume entstehen und jeder „Strich“ doppelt und dreifach schokoliert sind, erkalten lassen.

Sahne mit dem Puderzucker steifschlagen, Torte rundum garnieren. Übrige Kirschsauce etwas erhitzen, gut umrühren und in die Mitte der Torte geben, nochmal etwa 30 Minuten kühlen lassen. Schoko Tannenbäume rund um fest an die Torte drücken. Frisch aus dem Kühlschrank servieren.

Für 6 Dessertgläser (220ml) Nur die Hälfte der Masse zubereiten. Teig in die Gläser krümeln. Gläser schräg in eine Eierschachtel stellen und die noch warme Kirschmasse in die Gläser geben, sodass diese leicht schräg im Glas fest werden kann. Sobald die Masse fest ist, Gläser wieder aufrecht stellen, mit der Käse-Sahne-Masse auffüllen. Zum Schluss den Kirschguss auf die Käse-Sahne-Masse geben. Mit Plätzchen-Brösel nach Belieben bestreuen. Tannenbäume (mit Holzstab) in die Masse drücken.

Einkaufsliste:

20-24cm Springform

Für die Böden

2 Eier

70 g Zucker

Mark einer Vanilleschote

70 g Mehl

20g Speisestärke

1 Prise Salz

1/2 TL Backpulver

100g gehackte Mandeln

Für die Kirschen

300g Schattenmorellen

+250ml des Saftes

250ml roten Traubensaft

Nach Belieben Saft einer Orange

120g Zucker

Prise Nelken

Prise Muskat

Mark einer Vanilleschote (oder
2TL Vanillezucker)

1TL Zimt

30g Speisestärke

6Blatt Gelatine

Für die Käse Sahne

4 Eigelb

Mark einer Vanilleschote

Prise Zimt

Nach Belieben etwas

Orangenabrieb

200g Zucker

200ml Milch

6 Blatt Gelatine

250ml Sahne

500g Quark

Außerdem:

150ml Sahne

2EL Puderzucker

200g Weiße Schokolade

1TL Pflanzenöl