



Kirschtörtchen mit Orangenquark



Zeit gesamt
🕒 4h 10min

Zubereitungszeit
👉 20min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Schwierig

Zutaten

für 12 Portionen

Löffelbiskuits	300 g
Butter	150 g
Blattgelatine	9 St.
Orangen	1 St.
Quark 40 % Fett i.Tr.	500 g
Zucker	80 g
Schlagsahne	200 g
Kirschen, frisch	500 g
Zimt	

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, große Schüssel, kleiner Topf, feine Reibe, Handrührgerät mit Schneebesen, Gefrierbeutel

1. In einem Gefrierbeutel Löffelbiskuits fein zerbröseln. In einem Topf Butter auf mittlerer Stufe schmelzen und mit den Biskuitbröseln vermengen. 6 Dessertringe (8–10 cm Ø) auf eine Platte mit Backpapier setzen, Bröselmischung darin verteilen und mit einem Löffelrücken flach und fest drücken. Kühl stellen.
2. In einer Schüssel 5 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Orange heiß waschen, etwa 1 TL Schale fein abreiben, halbieren und Frucht auspressen. In einer Schüssel Quark, 50 g Zucker und Orangenschale verrühren.
3. Gelatine ausdrücken und in einem Topf bei schwacher Hitze auflösen. 1 EL Quarkcreme unterrühren, dann diese Masse unter die übrige Creme ziehen.
4. In einer Schüssel Sahne mit einem Handrührer mit Schneebesen steif schlagen und unter die Quarkcreme heben. Creme auf die Dessertringe verteilen, glatt streichen und 2 Std. kühl stellen.
5. Kirschen waschen, halbieren und entsteinen. In einem Topf mit Zimt, übrigem Zucker und Orangensaft aufkochen. Auf mittlerer Stufe ca. 5 Min. weich garen, sodass die Kirschen nicht zerfallen.
6. Restliche Gelatine in einer Schüssel in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und im warmen Kirschkompott auflösen. Fast ganz abkühlen lassen, dann auf der Quarkcreme in den Ringen verteilen und glatt streichen. Erneut mind. 2 Std. oder über Nacht fest

werden lassen. Kirschtörtchen mit Orangenquark aus den Förmchen lösen und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Wenn du keine Dessertringe hast, verwende eine große Springform. Diese mit Backpapier auslegen. Außerhalb der Kirschsaison kannst du auch Sauerkirschen aus dem Glas verwenden. Diese nur kurz erwärmen, damit sie nicht zerfallen.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	315 kcal
Kohlenhydrate	32 g
Eiweiß	10 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	17 g