

Kirsch-Mohntorte mit Verpoorten Pfirsich-Maracuja

Zutaten

für eine 24er Form:

Für den Mohnbiskuit:

6 Eier
200 g Zucker
120 g Mehl
100 g Mohn
1 Prise Salz
1/2 TL Backpulver

Für die Pfirsich-Maracuja-Creme:

600 g Magerquark
500 ml Sahne
6 Blatt Gelatine (Tipp: Sollte die Torte bei sehr warmen Temperaturen länger draußen stehen, einfach 2-3 Blatt mehr verwenden.)
150 ml VERPOORTEN EDITION Pfirsich-Maracuja
Abrieb ½ Zitrone
30 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
800 g frische Kirschen (Tipp: Auch mit frischen Erdbeeren schmeckt die Torte superlecker.)



Zubereitung

Backofen auf 180°C vorheizen. Eier trennen. Eigelbe mit ca. 1/3 des Zuckers solange hellcremig schlagen, bis eine dickflüssige Masse entsteht. Eiweiße mit restlichem Zucker und Salz sehr steif schlagen und kurz unter die Eigelbmasse heben. Mehl und Backpulver in eine Schüssel sieben, mit dem Mohn vermengen und vorsichtig, mit so wenig Rühren wie nötig, unter die Eimasse heben. Springform (24er) fetten und Teig hineinstreichen. Ca. 25 Minuten backen und vollständig auskühlen lassen.

500 g Kirschen entsteinen. Gelatine einweichen. Biskuit waagrecht in drei gleichmäßige Scheiben schneiden. Den untersten Tortenboden mit einem Tortenring umschließen. Sahne steif schlagen. Magerquark mit Zitronenabrieb, Zucker, Vanillezucker und 100 ml VERPOORTEN EDITION Pfirsich-Maracuja verrühren. 50 ml VERPOORTEN EDITION Pfirsich-Maracuja ganz leicht erwärmen und Gelatine hierin auflösen. Gelatine mit einigen Löffeln der Quarkcreme vermengen und zügig unter die restliche Creme rühren. Sahne unterheben. 250 g der Kirschen auf den Tortenboden setzen und mit einem Drittel der Creme bestreichen. Zweiten Tortenboden auflegen und mit restlichen Kirschen belegen. Mit einem weiteren Drittel der Creme bestreichen und letzten Tortenboden auflegen. Restliche Creme zum Abschluss auf die Torte geben und ebenfalls glattstreichen. Kirsch-Mohntorte mindestens 4 Stunden kaltstellen.

Vor dem Servieren der **Kirsch-Mohntorte mit Verpoorten Pfirsich-Maracuja** die restlichen Kirschen entsteinen, halbieren und auf der Mohntorte verteilen.

[Link zum Rezept: Kirsch-Mohntorte mit Verpoorten Pfirsich-Maracuja](#)

Copyright © VERPOORTEN 2023 (1/2023)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

Kirsch-Mohntorte mit Verpoorten Pfirsich-Maracuja

[Link zum Rezept: Kirsch-Mohntorte mit Verpoorten Pfirsich-Maracuja](#)

Copyright © VERPOORTEN 2023 (1/2023)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de