

Cantucci (Italienisches Mandelgebäck)

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Kuchen

Kirsche

Quark

* RÜHRTEIG

125 g Butter, weich; oder

--Margarine

100 g Zucker

1 pk Vanillezucker

1 pn ;Salz

2 Eier

200 g Weizenmehl

50 g Speisestärke

2 ts Backpulver

20 g Kakaopulver

4 tb Milch

* ZUM BETRÄUFELN

3 tb Mandellikör

* KIRSCHKOMPOTT

500 g Süßkirschen

250 ml Kirschsafte

2 tb Zucker

1/2 Zimtstange

1 Zitrone: Schale

* QUARKCREME

4 sl Gelatine, weiß

500 g Magerquark

60 g Zucker

2 pk Vanillezucker

200 ml Schlagsahne

5 tb Cappuccinopulver, Instant

Kakaopulver zum Bestreuen

* QUELLE

-Dr. Oetker, Moderne Torten

-erfasst von Petra Holzapfel

Für den Rührteig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillezucker und Salz unterrühren, so lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute). Mehl mit Speisestärke, Backpulver und Kakao mischen, sieben und abwechselnd

portionsweise mit Milch bei mittlerer Stufe unterrühren. Den Teig in eine Springform (Durchmesser 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) füllen und glattstreichen. Die Form auf dem Rost in den auf 180°C vorgeheizten Backofen schieben. Backzeit etwa 25 Minuten. Den Boden aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Um den erkalteten Boden einen Tortenring legen und mit Mandellikör beträufeln. Für das Kompott Kirschen waschen, entstielen und entsteinen. Speisestärke mit etwas vom Kirschsafte anrühren. Den restlichen Saft mit Zucker, Zimtstange und Zitronenschale aufkochen. Speisestärke einrühren und nochmal aufkochen lassen. Zimtstange und Zitronenschale entfernen. Die Kirschen unterrühren, kurz erhitzen. Die Masse auf dem Tortenboden verteilen und abkühlen lassen. Für die Quarkcreme Gelatine in wenig kaltem Wasser einweichen. Quark, Zucker und Vanillezucker glattrühren. Gelatine ausdrücken, auflösen und unter den Quark rühren. Sahne mit Cappuccinopulver verrühren, steif schlagen und unter die Quarkmasse heben. Die Masse auf das erkaltete Kompott streichen und die Torte kalt stellen. Die Torte vor dem Servieren dick mit Kakao bestäuben.

Tip: Anstelle des selbst hergestellten Kompotts können sie auch 1 Glas Kirschen mit Saft (Fuellmenge 680 g) mit 25 g Speisestärke binden und mit etwas gemahlenem Zimt abschmecken.