

Zwetschgen-Quarktorte mit Rotwein und Zimt

1. Rührteig zubereiten:

75 g Butter

75 g Zucker

1 Ei

200 g Mehl

1 Tl. Backpulver

50 ml Milch

-> in 26er Springform geben, bei 180°C ca. 20 Min. backen.



2. Füllung zubereiten

750 g entsteinte Zwetschgen

250 ml Rotwein

150 g Zucker

1 Zimtstange

-> zusammen 5 Min. köcheln lassen, absieben, Saft auffangen. Abgekühlte Zwetschgen auf dem mit Tortenring umlegten Boden verteilen.

8 Blatt Gelatine - einweichen, in 250 ml warmem Zwetschgensaft (s.o.) auflösen.

500 g Quark - mit Saft-/Gelatinemischung verrühren.

250 ml Sahne - steif schlagen, unter die Quarkcreme heben. Masse auf den Zwetschgen verteilen.

Mind. 3 Stunden kühl stellen.

3. Torte dekorieren

1 P. Tortenguss - mit 250 ml Saft aufkochen (ggf. mit Wasser auffüllen). Vorsichtig auf der Quarkcreme verteilen. Torte mit Sahnetuffs und Zwetschgen verzieren.