

## Zutaten:

### Biskuit:

3 Eier  
90 g Zucker  
1 P. Puddingpulver  
(Schokolade)  
60 g Mehl

### Creme:

1 P. Snow-Creme (500 g)  
250 g Magerquark  
100 g Amarena-  
Kirsch-Schokolade  
1 Glas Sauerkirschen  
(Abtropfgewicht 350 g)

### Verzierung:

250 g Sahne  
1 EL Kakao  
evtl. 12 Belegkirschen

**Zubereitungszeit:** 20min

**Backzeit:** 15min

**Temperatur:**

Ober- u. Unterhitze: 200°C

Umluft: 200°C

## Zubereitung:

Biskuit lt. Anleitung Blitz-Biskuit herstellen.

**Rosenform** auf den **Thermo-Star** mit **Dauerbackunterlage** stellen und den Teig einfüllen.

Im vorgeheizten Backofen ca. 15 Min. bei 200° C.

*Snow Creme* glatt rühren und Quark unterrühren.  
Schokolade mit dem **Vogelsberger** zerkleinern und Sauerkirschen abtropfen lassen. Schoko-Splitter und Sauerkirschen unter die *Snow-Creme-Masse* heben, auf dem ausgekühlten Biskuit verteilen und glattstreichen.

Torte kalt stellen.

Für die Verzierung Sahne anschlagen, Kakao einrieseln lassen und steif schlagen. In den **Spritzbeutel mit 14er Rosentülle** füllen und die Tortenstücke mit jeweils einer Sahnegirlande verzieren. Nach Belieben in jeden Bogen der **Rosenform** eine Belegkirsche setzen.