

## Zutaten:

### Rührteig:

125 g Butter  
75 g Zucker  
1 P. Vanillezucker  
2 Eier  
5 EL Sahne  
150 g Mehl  
2 TL Backpulver  
100 g Schokoraspeln

### Creme 1:

8 Blatt weiße Gelatine  
350 g Sauerkirschen  
75 g Zucker  
1 P. Vanillezucker  
100 g Kirsch-Konfitüre

### Creme 2:

12 Blatt Gelatine  
500 g Dickmilch  
500 g Magerquark  
125 g Zucker  
1 P. Vanillezucker  
1/2 P. Zitronen-Zucker  
250 g Sahne

### Verzierung:

Kirschen und Orangenzesten

**Zubereitungszeit:** 40min

**Backzeit:** 15min

**Temperatur:**

Ober- u. Unterhitze: 175°C

Umluft: 175°C

Gas: 175°C

## Zubereitung:

Butter, Zucker und Vanillezucker weißcremig rühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, über den Teig sieben und zusammen mit Sahne und Raspelschokolade kurz unterrühren.

**Hochzeitsring (26 cm)** auf den **Thermo-Star** mit **Dauerbackunterlage** stellen und den Teig einfüllen. Im vorgeheizten Backofen ca. 20 Min. backen bei 175° C.

### Für die Creme 1

Gelatine in reichlich Wasser quellen lassen. Kirschen waschen, trocken tupfen entsteinen, mit Zucker, Vanillezucker und Kirschkonfitüre pürieren. Gelatine ausdrücken und vorsichtig erwärmen. Flüssige Gelatine an das Kirschpüree angleichen.

### Für die Creme 2

Gelatine in reichlich Wasser quellen lassen und erwärmen. Dickmilch, Magerquark, Zucker, Vanille- und Zitronenzucker verrühren und die aufgelöste Gelatine angleichen. Sahne steif schlagen unterheben.

Boden in der Form auskühlen lassen und auf **Blue-Line Devonport** umsetzen.

Wenn die beiden Creme´s zu gelieren beginnen, jeweils schichtweise in die Form einfüllen. Nach Belieben mit einer Gabel durchziehen und marmorieren.

Die Torte kalt stellen und mit Kirschen und Orangenzesten verzieren.