

Sonntagskuchen

Claudia Hennicke-Pöschk

Freitag, den 26.05.2023

Kuppeltorte mit Quark-Kirschfüllung

Für 14 Stücke

Zutaten:

Für den Biskuit und die Dekoration:

8 Eier (Größe M)
140 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Prise Salz
90 g Weizenmehl (Type 405)
50 g Weizenstärke
150 g Kirschkonfitüre
150 g Aprikosenkonfitüre

Für das Kirschkompott:

10 g frischer Ingwer
250 ml Kirschsafte
40 g Zucker
20 g Speisestärke
350 g Sauerkirschen, entkernt (ca. 400 g Brutto, alternativ TK)
etwas Zimt

Für die Quarkmousse:

5 Blatt Gelatine
500 g Schlagsahne
1 Vanilleschote
500 g Quark
120 g Zucker

Außerdem:

2 Backbleche (à ca. 25 cm x 45 cm)
Backpapier
Kuppelform (Ø 26 cm, oben)

Zubereitung:

1. Ein Backblech (ca. 25 cm x 45 cm) mit Backpapier auslegen. Backofen auf Ober-/Unterhitze 220 Grad vorheizen.
2. **Für den Biskuit** die Eier trennen. Eiweiß mit dem Zucker in eine große Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührers oder in der Küchenmaschine zu cremigem Schnee aufschlagen.
3. Eigelb, Vanillezucker und 1 Prise Salz in eine große Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührers oder in der Küchenmaschine sehr schaumig rühren.
4. Die Hälfte vom Eischnee auf die Eigelbmasse geben und von Hand mit einem großen Schneebesen unterheben.
5. Restlichen Eischnee daraufgeben. Mehl und Stärke mischen, auf den Eischnee sieben und unterheben.
6. Etwa die Hälfte vom Teig auf dem vorbereiteten Blech verstreichen und im heißen Ofen auf dem Blech in der Ofenmitte 6-8 Minuten backen.
7. Inzwischen auf der Rückseite von 1 Bogen Backpapier mit einem kräftigen Bleistift einen Kreis (Ø 26 cm) zeichnen und umgedreht auf ein Blech legen. Auf der Rückseite von 1 weiteren Bogen Backpapier einen Kreis (Ø 22 cm) zeichnen und umgedreht auf ein Blech legen.

8. Restlichen Teig auf beiden Kreisen glattstreichen und wie oben jeweils 6-8 Minuten backen. Alle Böden jeweils auf Backpapier auf einem Gitter abkühlen lassen.
9. Den eckigen Boden dünn mit Kirschkonfitüre bestreichen. Boden der Länge nach halbieren und mit Hilfe des Backpapiers quer sehr eng aufrollen. Biskuitrouladen einfrieren.
10. Inzwischen **für das Kirschkompott** den Ingwer dünn schälen und fein reiben.
11. Ingwer, 200 ml Kirschsafte und Zucker in einem kleinen Topf aufkochen. Restlichen Kirschsafte und Stärke in einer kleinen Schüssel verrühren, unter Rühren in den kochenden Saft geben und aufkochen. Kirschen und etwas Zimt untermischen und das Kompott im Topf abkühlen lassen.
12. Inzwischen **für die Quarkmousse** die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
13. Sahne in eine große Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührers oder in der Küchenmaschine steifschlagen und kaltstellen.
14. Die Vanilleschote der Länge nach halbieren, das Mark herauskratzen und in eine große Schüssel geben. Quark und Zucker zufügen und mit den Quirlen des Handrührers oder in der Küchenmaschine verrühren.
15. 5 EL von der Quarkmasse in einem kleinen Topf erhitzen und von der Kochstelle nehmen. Gelatine ausdrücken und darin auflösen. Von Hand mit einem großen Schneebesen unter die restliche Quarkmasse rühren. Sahne in 2 Portionen unterheben.
16. Eine Kuppelform (Ø 26 cm, oben) mit Klarsichtfolie auslegen. Gefrorene Biskuitrouladen in dünne Scheiben schneiden und die Form damit komplett auslegen.
Claudias Tipp: Sollten von den Rouladenscheiben ein paar übrigbleiben, können diese sehr gut als „Zwischenbodeeingelegt werden.
17. Die Quarkmousse zur Hälfte einfüllen, den kleinen Boden einlegen und leicht andrücken. Kirschkompott darauf verteilen und die restliche Quarkmousse darauf geben. Mit dem großen Biskuitboden abschließen, wieder leicht andrücken und die Torte für mindestens 2 Stunden kaltstellen.
18. Kuppeltorte auf eine Platte stürzen und die Folie entfernen. Aprikosenkonfitüre in einem kleinen Topf erhitzen, durch ein feines Sieb passieren und die Torte damit abglänzen. Kurz trocknen lassen, in 14 Stücke einteilen und schneiden.