

# Kirsch-Milchschnitten

## Zutaten für Biskuit-Böden

6 Eier  
220 g Zucker  
2 Vanillezucker  
100 g Speisestärke  
150 g Mehl  
15 g Kakaopulver  
3 gestr. TL Backpulver

## Zutaten für die Füllung

Sauerkirschen aus der Vorratshaltung Abtropfgewicht 750 g  
500 ml -Sauerkirschsaft  
75 -100 g Zucker je nach Säure der Kirschen  
Saft von 1 Zitrone  
60 g Speisestärke

## Zutaten für die Milchcreme

250 g Sahnequark  
200 g Milch  
75 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
9 Blatt weiße Gelatine  
400 ml süße Sahne

## Zutaten fürs Garnieren

Puderzucker zum Bestäuben, 75 g  
Vollmilchkuvertüre

## Zubereitung des Biskuits

- Backpapier aufs Backblech geben
- Backofen auf 180 Grad vorheizen
- Eier mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen bis Masse richtig cremig ist .Mehl, Backpulver, Speisestärke und Kakao vermischen und nach und nach über die Eimasse sieben und vorsichtig unterheben.
- Teig aufs Backblech geben und glattstreichen und ca 25-30 min backen.

## Zubereitung der Füllung

- Sauerkirschen abgießen vom Saft 500 ml auffangen und mit Zucken und Zitronensaft aufkochen.
- Speisestärke mit etwas Wasser anrühren und in den aufgekochten Saft einführen und aufkochen lassen.
- Kirschen untermengen und kalt werden lassen
- Böden abkühlen lassen und dann einmal quer durchschneiden.
- Um den unteren Boden einen Tortenrand geben und die erkalteten Kirschen geben und glattstreichen

## Zubereitung der Milchcreme

Gelatine einweichen

Sahne steif schlagen

Quark, Milch, Zucker und Vanillezucker miteinander verrühren, bis sich der Zucker gelöst hat

-Gelatine ausdrücken und in wenig heißem Wasser auflösen .Diese dann unter die Quarkmasse rühren.

Aufgeschlagene Sahne untermengen.

Quarkmasse über die Kirschfüllung geben und glattstreichen und den zweiten Boden draufgeben.

Kuchen im Kühlschrank geben damit die Creme fest wird

danach mit Puderzucker bestäuben und in gleich große Stücke einteilen mit Kuvertüre verzieren.

Gutes Gelingen!