

Weihnachtstorte 2025

Zimtquark-Amarettokirschen-Torte

Jeder Belag wird einzeln erstellt und zum Schluss wird alles zusammengefügt

Boden (ohne Backen)

- 250 g Butterkekse
- 80 g geschmolzen Butter

Butterkekse fein zerbröseln. Butter schmelzen. Brösel & Butter mischen. Masse in eine 24-cm-Springform drücken. Kaltstellen!

Amarettokirschen

- 1 Glas Kirschen oder TK (370–680 g)
- 500 ml Kirschsaft (mit dem abgetropften Saft)
- 2 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 2 kl. Schnapsgläser Amaretto
- 2 EL Zucker
- 1 TL Zimt

Kirschen abgießen, Saft auffangen. Puddingpulver mit 6–7 EL kaltem Kirschsaft glatt rühren. Restlichen Saft aufkochen. Zucker, Zimt & Amaretto einrühren.

Angerührtes Puddingpulver dazugeben. Aufkochen lassen, bis es andickt. Abgetropfte Kirschen unterheben. Mischung vollständig abkühlen lassen.

Zimtquark

- 1 Kg Magerquark
- 2 Blatt Gelantine
- 400 ml Schlagsahne
- 100 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 4 Päckchen Sahnesteif
- 2 TL Zimt

Schlagsahne mit Sahnesteif steif schlagen. Magerquark, Zucker, Vanillezucker, Zimt und eingeweichte Gelantine verrühren. Geschlagene Sahne vorsichtig unterheben.

Torte schichten

- Kirschen mittig auf den gekühlten Keksboden verteilen, dass ein leerer Rand von ca. 2-2,5cm bleibt.
- Mit dem Quark zuerst den leeren Rand auffüllen, dass Kirschen und Quarkrand eine Ebene ergeben.
- Restlichen Quark oben drauf verteilen und glatt streichen.
- Oberfläche schön glätten, damit sie sauber aussieht

Torte mindest. 4 Stunden im Kühlschrank kühlen. Besser über nacht, dann sollte sie die perfekte Festigkeit haben.

