

Heidis - Gehirntorte

Boden:

2	Stück	Eier
150	g	Butter
150	g	Zucker
150	g	Mehl
1	Messerspitze	Backpulver

Creme:

500	g	Sahnequark
1	Tasse	Puderzucker
1	Päckchen	Tortenguss rot
½	l	Sahne
1	Päckchen	Vanillezucker
2	Päckchen	Sahnesteif
1	Glas	Sauerkirschen
¼	l	Kirschsaf

- Boden backen (ca. 30 min bei 175 °C) und abkühlen lassen,
- Quark und Puderzucker zerzühren und auf den abgekühlten Boden geben,
- Darauf die abgetropften Kirschen geben
- Auf die Kirschen die mit Sahnesteif und Vanillezucker geschlagene Sahne verteilen
- Den Kirschsaf aufkoche, mit Tortenguss und heiß auf dem Kuchen gießen
- Torte 3 Stunden kühl stellen

GUTEN APPETIT