

Rotkäppchen - Kuchen

Zutaten:

100 g Butter
150 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
3 Eier
2 EL Milch
200 g Mehl
1 TL Backpulver
2 EL Schokoladencreme
1 Glas Sauerkirschen

Für die Creme:

1 Becher Sahne
1 Pck. Sahnesteif
250 g Quark
2 Pck. Sahnesteif
2 Pck. Vanillezucker
3 EL Zucker

Für die Dekoration:

1 Pck. Tortenguss, roter
Saft (Sauerkirschsaft)

Zubereitung Aus Butter, Zucker, Vanillezucker und Eiern einen Rührteig herstellen. Milch dazugeben und das mit Backpulver vermischte Mehl untermengen. Die Hälfte des Teiges in eine gefettete Springform füllen. Unter die restliche Masse die Schokoladencreme rühren und auf den hellen Teig streichen. Die abgetropften Sauerkirschen darauf verteilen.

Bei 180° etwa 40 Minuten backen. Für die Creme Sahne mit Sahnesteif steif schlagen. Quark mit Sahnesteif, Vanillezucker und Zucker verrühren und geschlagene Sahne unterheben. Diese Masse auf den kalten Kuchen streichen.

Tortenguss mit dem Sauerkirschsaft herstellen und über den Kuchen gießen. Gut kühlen.

Nur wenn der Tortenguss extrem fest und hart ist, das essbare Foto kurz vor dem Servieren auf den Kuchen legen. Sollte der Tortenguss nicht fest sein, sondern Wasser absondern, besteht immer die Gefahr, dass Flüssigkeit das Tortenfoto beschädigt. Denn die Farben sind, weil essbar, eben wasserlöslich, wie auch das Fondantpapier zum Größtenteil aus Zucker besteht, der in Flüssigkeit sich auflöst.