

Kirschsnitten mit Pudding für 10 Stück



Teig:

- 4 Eier
- 125 g Zucker
- 1 EL Vanillezucker
- 100 g Zartbitterkuvertüre
- 125 g Mehl
- 1 gestr. TL Backpulver

Kirschröster:

- 200 g Kirschen (entsteint, sind etwa 250 g mit Stein)
- 50 g Zucker
- 40 ml Wasser

Puddingfüllung:

- 250 g Vanillepudding (aus $\frac{1}{4}$ l Milch und $\frac{1}{2}$ Pkg. Puddingpulver hergestellt)
- 110 g Quark
- 35 g Sauerrahm
- 60 g Vanillezucker

Außerdem:

- 150 g Zartbitterkuvertüre, 1 TL Palmin



So geht's

Zuerst den Pudding nach Packungsanweisung herstellen, etwas abkühlen lassen und Quark, Sauerrahm und Zucker unterrühren.

Für die Herstellung des Biscuits, die Eier trennen. Eiweiß steif aufschlagen und beiseite stellen. Die Schokolade über dem Wasserbad schmelzen und ebenfalls beiseite stellen. Nun die Eigelb mit Zucker und Vanillezucker dickschaumig aufschlagen (etwa 4 Minuten). Die geschmolzene etwas abgekühlte Schokolade mit dem Teigschaber unterheben. Das Eiweiß ebenfalls vorsichtig unterziehen. Nun das Mehl mit dem Backpulver mischen und auf die Ei-Schoko-Masse sieben. Vorsichtig unterheben! Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und bei 175°C (Umluft) ca. 20 min backen.

Während der Kuchen backt, die Kirschen entsteinen (10 schöne Kirschen für die Deko beiseite stellen) und mit Zucker und Wasser in einen Topf geben. Gut umrühren und unter voller Hitze zum Kochen bringen. Zurückschalten und dickflüssig einkochen lassen.

Kuchen abkühlen lassen und 20 Kreise ausstechen (oder in Quadrate schneiden). Puddingfüllung in einen Spritzbeutel geben und einen Kreis auf den unteren Boden geben. In der Mitte soll Platz bleiben. Hier einen EL des Kirschrösters einfüllen und den Deckel aufsetzen. Alle Törtchen entsprechend zusammenbauen und für 30 min in die Kühlung geben. Etwas Puddingcreme soll für die Verzierung übrig bleiben.

Nun die Kuvertüre über dem Wasserbad schmelzen, etwas Palmin zugeben und die Törtchen zur Hälfte mit Schokolade überziehen. Auf ein Backpapier setzen und abkühlen lassen.

Zuletzt einen Tupfen Puddingcreme aufsetzen und mit einer Kirsche dekorieren.