

Mandelkuchen mit Kirschen (glutenfrei)



Ganz ohne Mehl

Zubereitungszeit: 30 min

Wartezeit:

Backzeit: 45 min

Zutaten

- 8 Eier (getrennt)
- 1 Prise Salz
- 300 g Zucker (+ 2 EL)
- 1 P. Bourbon-Vanillezucker
- Abrieb von je 1 unbehandelten Zitrone und Orange
- 300 g gemahlene Mandeln
- 250 g Magerquark
- 250 g Mascarpone
- 1 Glas Süßkirschen (720 ml)
- 35 g Speisestärke
- evtl. Minze zum Garnieren

Etwas Butter für die Form

Zubereitung

1. Backofen auf 175 Grad (Umluft 150 Grad) vorheizen.
2. Springform (Durchmesser 26 cm) einfetten.
3. Kirschen auf ein Sieb geben und den Saft auffangen.
4. Eiweiß steif schlagen und kalt stellen.
5. Eigelbe, Salz, 250 g Zucker und Vanillezucker hellcremig aufschlagen.
6. Abrieb der Zitronen- und Orangenschale und die Mandeln zugeben und verrühren.
7. Eischnee vorsichtig unterheben.
8. Masse in die Springform füllen und 45-50 Minuten backen. 10 Minuten vor Ablauf der Backzeit mit Alufolie abdecken.
9. Aus dem Ofen nehmen und in der Form auskühlen lassen und aus der Form lösen.
10. Boden auf eine Tortenplatte stellen und den gesäuberten Springformrand wieder um den Boden legen und verschließen.
11. Quark und Mascarpone mit 50 g Zucker glatt rühren und gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen. Anschließend für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
12. Jetzt den Kirschsafte mit Wasser auffüllen, dass man 500 ml Flüssigkeit hat. 4-5 EL Saft abnehmen und damit die Stärke glattrühren.
13. Restliche Flüssigkeit mit 2 EL Zucker aufkochen, angerührte Stärke unter Rühren dazugeben und 1 Minute köcheln lassen. Dabeiiterrühren. Topf danach vom Herd nehmen.
14. Kirschen vorsichtig dazugeben und 5 Minuten abkühlen lassen, dabei zwischendurch vorsichtig umrühren.
15. Die Kirschmasse jetzt auf der Mascarponecreme verteilen und die Torte für 2 Stunden kalt stellen. Aus der Form lösen und mit Minze garnieren.