

## Käsesahne

Springform mit 26 oder 28cm Durchmesser
160 gr. Margarine
3 Eier
160 gr. Zucker
160 gr. Mehl
1 Teel. Backpulver

Margarine, Eiern und Zucker mit dem Mixer verrühren, Mehl und Backpulver mischen und löffelweise unter den Teig verrühren.

Den Teig in eine gefettete Backform (26er oder 28er) füllen, glattstreichen und auf der 2. Schiebeleiste von unten

25 min bei 175°C backen

Füllung
2 Gläser Kirschen
3 Eigelbe
150gr. Zucker
2 Pck. Vanillezucker
Saft einer halben Zitrone
500 gr. Quark
$\frac{1}{8}$ l Milch
9 Blatt Gelantine ( oder $1\frac{1}{2}$ Päckchen)
2 Pck. Sahne

Den Tortenboden durchschneiden. Die abgetropften Kirschen auf den Boden verteilen. Die Eigelbe mit dem Zucker, Vanillezucker, dem Zitronensaft, dem Quark und der Milch verrühren.  $1\frac{1}{2}$  Päckchen gemahlene Gelantine unterrühren.

die steifgeschlagene Sahne unterziehen.

Den Rand der Springform um den Tortenboden legen. Die Füllung darauf verteilen, den oberen Boden darauflegen und mind. 2 Stunden im Kühlschrank erkalten lassen.

Mit Puderzucker bestreuen.