Herzhafte Schwarzwälder Kirschtorte als Aprilscherz

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 10 Portionen

Rote Bete, vorgegart	300 g
Essig	1 EL
Salz	
Pfeffer, weiß	
Frischkäse, natur	800 g
Sahnemeerrettich	150 g
Milch	50 ml
Pumpernickel	9 Scheiben

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlere Schüssel, kleiner Topf, Springform 26 cm Durchmesser

1. Rote Bete abgießen, dabei Saft auffangen. Rote Bete mit einem Ausstecher zu runden Kugeln ausstechen. Restliche Rote Bete fein würfeln. In einem Topf Rote Bete mit Saft und 50 ml Wasser aufkochen und ca. 5 Min. köcheln. Mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken, in ein Sieb abgießen und abkühlen lassen.

2. In einer Schüssel Frischkäse mit Meerrettich und Milch verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Pumpernickel ggf. entrinden.

3. In eine Springform herzhafte Torte schichten. Dafür den Boden mit 2–3 Scheiben Pumpernickel auslegen. Die Hälfte der Roten Bete auf dem Boden verteilen und mit einem Teil Frischkäsecreme bestreichen. Vorgang wiederholen. Mit Pumpernickel abschließen. Kuchen im Kühlschrank bis zum Servieren kalt stellen.

4. Vor dem Servieren Torte mit restlichem Frischkäse rundherum bestreichen. Schwarzwälder Kirschtorte nach Belieben mit Frischkäsetupfen, ausgestochener Roter Bete und Pumpernickelbröseln verzieren.

Guten Appetit!

Tipp: Benutze eine Springform mit 18 cm Durchmesser für dieses Rezept, so sieht die Torte noch echter aus. Für einer Springform mit 26 cm reicht das Rezept nur für 2 Schichten. Statt Pumpernickel kannst du auch Vollkornbrot benutzen.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	291 kcal
Kohlenhydrate	33 g
Eiweiß	12 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	11 g