

NO BAKE TORTE SCHWARZWÄLDER ART / KÜHLSCHRANKTORTE



Wer Lust auf eine Schwarzwälder Torte hat, aber wenig oder keine Zeit zum Backen hat, für den ist diese No Bake Kühlschranktorte Schwarzwälder Art ideal. Die Torte kommt ganz ohne Backen aus und schmeckt sommerlich frisch.



Zubereitungszeit

45 Minuten



Kühlzeit

2 Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 24 cm

BODEN

Löffelbiskuits zerbröseln, Butter schmelzen und mit den Bröseln, dem Kakao und nach Belieben mit dem Kirschwasser vermischen. Einen Tortenretter mit der Dauerbackfolie oder Backpapier belegen und einen Backring mit 24 cm Durchmesser daraufstellen. Den No-Bake-Teig hineinfüllen und festdrücken. Für 30 Minuten einfrieren.

BODEN:

- 150 g** Löffelbiskuits
- 125 g** Butter
- 30 g** Kakao
- 1 EL** Kirschwasser (nach Belieben)

KIRSCHFÜLLUNG

200 ml der Kirschfüllung abmessen und mit dem Agaragar, Zucker und nach Belieben mit dem Kirschwasser in einem Topf verrühren. Dann aufkochen lassen und mindestens 2 Minuten lang sprudelnd kochen. Anschließend mit dem restlichen Kirschsafte, den Kirschen und dem Zimt verrühren. Sofort auf den abgekühlten No-Bake-Boden streichen und im Kühlschrank etwa 30 Minuten kühlen lassen.

KIRSCH-FÜLLUNG:

- 680 g** Sauerkirschen (Glas, mit Saft)
- 20 g** Agar Agar
- 40 g** Zucker
- Kirschwasser (nach Belieben)
- 1 Pr.** Zimt

CREME

Frischkäse, Magerquark, Sahne, Puderzucker, Zitronensaft, Vanilleextrakt und Sanapart verrühren und steifschlagen.

CREME:

- 400 g** Frischkäse
- 250 g** Quark (Magerstufe)
- 200 g** Sahne
- 130 g** Puderzucker
- 1 EL** Zitrone (Saft)
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 8 TL** San-apart

Auf den Kirschen verteilen und etwa 1 Stunde kühlen.

Kuvertüre grob hacken und über der Torte verteilen. Die Torte aus dem Backring lösen und mit Kirschen dekoriert servieren.

DEKORATION:

- 50 g** Zartbitterkuvertüre
- 3** Kirschen (TK oder frisch)

Viel Spaß beim Nachmachen!

Eure Sally <3