# KIRSCH-RAFFAELLO-TORTE



Hallo alle miteinander!

Meine Kirsch-Raffaello-Torte hat es ja vielen von euch angetan und ich wurde mehrmals um das Rezept gebeten. In meinem Video seht ihr die einfache Zubereitung der Torte – ganz ohne Backofen. Der Boden besteht nämlich aus Löffelbiskuit und Butter. Ich verwende noch karamellisierte Mandeln, da sie den Boden schön knusprig machen. Im Video habe ich die Torte mit Amaretto zubereitet. Wer keinen Amaretto mag, kann auch alternativ Kirschsaft nehmen (zum Beispiel von den Kirschen aus dem Glas).

Weiter unten findet ihr die Rezepte für beide Varianten, einmal mit und einmal ohne Amaretto. Ich verwende für die Zubereitung einen Backrand mit 20 cm Durchmesser. Wer möchte, kann auch eine größere Form verwenden, dann wird die Torte flacher, schmeckt aber genau so gut

(Info: Ich finde es geschmacklich besser, wenn man einen größeren Durchmesser nimmt, dann kann man die Stücke dünner schneiden und man ist nicht so pappsatt nach einem Stück.)

FORMGRÖSSE:

| | |
|---|---|
| Backform: | rund |
| Durchmesser: | 20 cm |
| Höhe: | 10 cm |

## ZUBEREITUNG DES BODENS

• Die Butter in einem Topf oder in der Mikrowelle zerlassen.

• Die Mandeln mit dem Zucker in einer Pfanne karamellisieren.

• Die Löffelbiskuit in eine Tüte geben, Tüte verschließen und mit einem Nudelholz zerkleinern.

• Alle 3 Zutaten vermengen und in eure mit Backpapier ausgelegte Form geben und den Boden fest andrücken. Kalt stellen.

## ZUBEREITUNG DER CREME

• Die Kirschen mit dem Zucker in einen Topf geben und aufkochen, etwa 2-3 Minuten köcheln lassen.

• Amaretto, Zitronensaft, Bittermandelöl hinzufügen und köcheln lassen. 2-3 EL der Masse für die Dekoration zur Seite legen.

• Die Agartine hinzufügen und 2 Minuten köcheln lassen, danach etwas abkühlen lassen.

• Die Sahne steif schlagen und kühl stellen.

• Quark, Mascarpone, Zitronensaft, Puderzucker verrühren.

• Etwas Quarkmasse in die Kirschmasse geben und verrühren, danach die komplette Quarkmasse mit der Kirschmasse verrühren.

• Die Sahne unterheben

BRÖSELBODEN:

- [ ] **100 g** Löffelbiskuits
- [ ] **100 g** Mandeln (gestiftet)
- [ ] **125 g** Butter (flüssig)

CREME:

- [ ] **200 g** Kirschen (tiefgekühlt)
- [ ] **75 ml** Amaretto
- [ ] **1** Zitrone (Saft)
- [ ] **2 EL** Vanillezucker
- [ ] etwas Bittermandelöl
- [ ] **1** Tüte Agartine
- [ ] **250 g** Quark
- [ ] **250 g** Mascarpone
- [ ] **200 ml** Sahne
- [ ] **50 g** Puderzucker
- [ ] **6 EL** Zitronen (Saft)
- [ ] **25 g** Kokosraspeln
- [ ] **1** Packung Raffaelo

# KIRSCH-RAFFAELLO-TORTE

## FERTIGSTELLUNG DER TORTE

• Die Hälfte der Creme auf dem Boden verteilen.

• 6-8 Raffaellos zur Seite legen. Die restlichen Raffaellos halbieren und auf der Torte verteilen.

• Wer möchte kann noch Kokosraspeln auf der Creme zerstreuen.

• Die restliche Creme darauf verteilen, sie muss nicht glatt sein.

• Die Torte mit den restlichen Raffaellos und Kirschen und evtl. Kokoschips oder Kokosraspeln dekorieren. Einige Stunden kühl stellen.

Viel Spaß und guten Appetit wünscht euch

eure Sally <3

DEKORATION:

- [ ] Raffaelo
- [ ] Kokosraspeln
- [ ] Kokoschips
- [ ] Kirschen (TK oder frisch)