

# SCHWARZWÄLDER KIRSCH NO BAKE TORTE / INTERSPAR #55



Ich liebe Klassiker wie die Schwarzwälder Kirsch Torte. Für dieses Rezept habe ich die Torte etwas abgewandelt und eine No-Bake-Variante zubereitet. Ein schokoladiger Keksboden mit einer fruchtigen Kirschfüllung und lockerer Sahnecreme sind einfach eine leckere Kombination. Der Backofen bleibt kalt und ihr könnt die Torte nach Belieben sogar kurz einfrieren und so eine Eistorte kreieren.



Zubereitungszeit

**30 Minuten**



Kühlzeit

**3 Stunden**

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 24 cm

## SCHOKOLADENBODEN

Schmelz die Butter und zerkrümele die Kekse. Verrühre die Zutaten gut miteinander. Stelle einen Tortenring auf einen mit Backfolie belegten Tortenretter. Fülle die Keksmasse hinein und drücke sie mit einem Glas oder einer Burgerpresse flach. Stelle den Boden in den Kühl- oder Gefrierschrank und bereite in der Zwischenzeit die Kirschfüllung zu.

SCHOKOLADENBODEN:

- 100 g** Butter
- 200 g** Schoko Butterkekse

## KIRSCHFÜLLUNG

Entsteine die Kirschen und gib sie mit dem Zucker in einen Topf und lasse den Zucker etwa 1-2 Minuten bei hoher Hitze karamellisieren. Verrühre das Wasser mit der Stärke und gib sie mit in den Topf. Koche die Kirschfüllung 1 Minute weiter. Lasse sie lauwarm abkühlen und streiche sie dann auf den Keksboden. Lasse hierbei einen etwa 2 cm Rand frei. Stelle die Torte wieder kühl.

KIRSCHFÜLLUNG:

- 300 g** Kirschen (entsteint)
- 50 g** Zucker
- 50 g** Wasser
- 1 EL** Speisestärke

## SAHNECREME

Verrühre den Quark mit dem Puderzucker und Vanilleextrakt. Füge die Sahne langsam hinzu und schlage die Creme mit San-apart steif. Streiche sie auf dem Boden und der Füllung glatt und forme sie zu einer leichten Kuppel. Du kannst sie nach Belieben mit oder auch ohne den Tortenring um den Boden einstreichen. Stelle den Tortenring um die Torte und stelle sie abgedeckt für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank.

SAHNECREME:

- 500 g** Quark
- 80 g** Puderzucker
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 400 g** Sahne
- 9 TL** San-apart



Gib nach Belieben noch 1-2 EL Kirschwasser zur Creme.

DEKORATION:

- 300 g** Sahne
- 3 TL** San-apart
- 7** Kirschen
- 50 g** Raspelschokolade

## DEKORATION

Schlage die Sahne mit San-apart steif und fülle sie in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle. Setze die Torte auf eine Tortenplatte und entferne die Backfolie und den Tortenring. Streiche sie nochmals glatt und spritze dann die Sahne in Tupfen darauf. Dekoriere die Torte mit den Kirschen und streue die Schokoladenraspeln darüber. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!