Kirsch-Schichttorte mit Nutellaboden



Superleckere Kühlschranktorte

Zubereitungszeit: 30 min
Wartezeit:
Backzeit:

Zutaten für den Boden

- 12 Zwiebäcke
- 200 g Nutella

Zutaten für den Belag

- 200 g Frischkäse
- 100 g Puderzucker
- 1 1/2 EL Milch
- 100 g Walnüsse, grob gehackt
- 2 P. Vanillezucker

2 P. Sahnesteif
500 ml Sahne
1 Glas Sauerkirschen
35 g Speisestärke
2 EL Zucker

Zubereitung

1. Den Boden einer Springform (Durchmesser 26 cm) mit Backpapier auslegen.
2. Zwiebäcke im Mixer oder in einem Gefrierbeutel mit Hilfe eines Nudelholzes fein zerbröseln.
3. Nutella kurz erwärmen und mit den Zwiebackbröseln verrühren. Die Masse in die Springform geben, verteilen und festdrücken.
4. Frischkäse mit Puderzucker und Milch verrühren und gleichmäßig auf den Nutellaboden auftragen.
5. Walnüsse auf der Käseschicht verteilen.
6. Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif steif schlagen. Auf die Nuss-Schicht geben und glatt streichen. Springform bis zu weiteren Verwendung in den Kühlschrank stellen.
7. Kirschen auf einem Sieb abgießen, dabei den Saft auffangen. Den Saft auf 500 ml mit Wasser auffüllen. 5 Esslöffel davon abnehmen und damit die Speisestärke glattrühren. Restliche Flüssigkeit aufkochen, die angerührte Speisestärke einrühren und eine Minute köcheln lassen. Topf vom Herd nehmen und Kirschen unterheben. Abkühlen lassen.
8. Möchte man eine glatte Kirsch-Schicht haben, sollten die Kirschen beim Auftragen auf die Sahne fast ganz abgekühlt sein. Möchte man eine marmorierte Oberfläche haben, kann die Kirschmasse noch wärmer sein.
9. Torte mindestens 4 Stunden, besser über Nacht kalt stellen.