

Amarena-Kirschtorte (no bake)



Eine Kühleschranktorte vom Feinsten!

Zubereitungszeit: 30 min
Wartezeit:
Backzeit:

ZUTATEN

Keksboden

250 g Haferkekse mit Schokolade
100 g geschmolzene Butter

Belag

1 Glas Amarena-Kirschen
750 g Magerquark

250 g Mascarpone
2 EL Zucker
Abrieb einer Bio-Zitrone
4 Blatt Gelatine
4 EL Zitronensaft

Außerdem

Zartbitterschokolade, geraspelt

ZUBEREITUNG

1. Den Boden einer Springform (26 cm Durchmesser) mit Backpapier belegen.
2. Die Amarena-Kirschen in ein Sieb geben, abtropfen lassen und den Sirup auffangen. Bis auf einige Kirschen für die Deko alle Kirschen halbieren.
3. Die Kekse in einem Mixer zerkleinern (oder in einen Gefrierbeutel legen und mit dem Nudelholz darauf hauen) und mit der geschmolzenen Butter vermengen. Die Masse in die Springform geben, verteilen und mit einem Löffel andrücken. Bis zur Weiterverarbeitung kaltstellen.
4. Quark, Mascarpone, Zucker und Zitronen-Abrieb verrühren.
5. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen (Packungsanweisung), ausdrücken und in einem kleinen Topf unter Rühren auflösen (schwache Hitze). Den Zitronensaft unterrühren. Einige Esslöffel der Quarkcreme einrühren, erst dann die Gelatine zu der restlichen Creme geben. Gut unterrühren.
6. Unter die Hälfte der Creme die halbierten Kirschen heben und auf den Keksboden geben. Glattstreichen. Danach die restliche Creme darüber geben und ebenfalls glattstreichen.
7. Mit einer Gabel ein Muster in die Oberfläche ziehen und mit einem Löffel den Sirup darauf träufeln. Die restlichen Kirschen und Schokoraspeln auf der Torte verteilen.
8. Die Torte für ca. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.
9. Vor dem Servieren den Rand entfernen (vorher mit einem Messer lösen) und auf eine Tortenplatte heben.