

Kirsch Quark Torte ohne backen

Von Kuchenfee

Der Ofen bleibt aus, wir machen nämlich eine No-Bake Kirsch Quark Torte mit leckerem Schokocrossie Boden.

Die Torte lässt sich mit einem Schuss Kirschwasser sogar noch etwas aufpimpen, wenn nicht nur kleine Gäste am Tisch sitzen.

Wer im Sommer den Ofen nicht an machen möchte, der ist mit dieser Sommer Torte aus dem Kühlschrank super bedient.

Kühlschrankskuchen olé ;)



VORBEREITUNG	BACKZEIT	KÜHLZEIT	GESAMT
45 min	n/a	4 Std.	4 Std. 45 min

12 Stück · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

BODEN

- 120 g Schokolade
- Vollmilch
- 80 g Schokolade
- Zartbitter
- 120 g Cornflakes

FÜLLE 1

- 1 Glas Kirschen
- zb. Schattenmorellen
- 2 EL Zucker
- 1 Paket Puddingpulver
- Vanille, oder gleiche Menge Speisestärke
- 1 Paket Vanillinzucker
- 1-2 EL Kirschwasser

FÜLLE 2

- 4 Blatt Gelatine
- 350 g Quark
- Fettstufe egal
- 80 g Zucker
- 1 Paket Vanillinzucker
- 200 ml Sahne
- kalt

SPIEGEL

- 125 ml Kirschsaft
- 100 ml Wasser
- 1 Paket Agartine
- 1 TL Zucker

OPTIONAL FÜR DEKOR

- 100 ml Sahne
- geschlagen
- Kirschen
- Schokocrossies

Zubereitung

1. BODEN

01 Springform 26er mit Backpapier auslegen.

Werkzeuge

- Springform
- Schüssel
- Küchenmaschine
- Waage
- Topf

02 Schokoladen lösen, Cornflakes einarbeiten. Masse auf dem Boden verteilen und gleichmäßig verstreichen.

03 Kalt stellen.

2. FÜLLE 1

01 Kirschen abgießen, Saft auffangen. 125 ml für den Spiegel reservieren, den Rest in einen Topf geben und mit Zucker, Vanillinzucker & Puddingpulver aufkochen bis alles abgebunden ist. Hier optional den Alkohol zugeben.

02 Die Kirschen vorsichtig einrühren, dann die Masse einige Minuten abkühlen lassen.

03 Auf den kalten Schokocrossieboden geben und weiter kalt stellen.

04 Sobald die Kirschen in der Form komplett ausgekühlt sind, mit Fülle 2 weiter machen.

3. FÜLLE 2

01 Gelatine in ausreichend kaltem Wasser einweichen, dabei jedes Blatt einzeln einlegen und 10 Minuten quellen lassen.

02 Quark mit Zucker & Vanillinzucker verrühren. Sahne steif schlagen.

03 Sahne unter den Quark heben, Gelatine aus dem Wasser nehmen und in der Mikrowelle lösen jedoch nicht stark erhitzen oder gar aufkochen.

04 Ein paar Löffel der Quarkmasse unter die Gelatine rühren, die Mischung dann zur Quarkmasse rühren. Die Masse dann in die Springform, auf die Kirschen geben und gleichmäßig verteilen. 3-4 Stunden kalt stellen.

4. SPIEGEL

01 Die Zutaten für den Spiegel in einem Topf auf mittlerer Hitze, unter rühren 2 Minuten brodelnd aufkochen, danach einige Minuten abkühlen lassen.

02 Die Flüssigkeit auf die Quarkfülle geben und schnell, gleichmäßig verstreichen. Erneut etwa 30 Minuten kühlen.

5. DEKOR

01 Die Sahne mit einem Spritzbeutel aufdressieren und Kirschen sowie Schokocrossies ausgarnieren.