Rätseltorte No-Bake

Von Ramona



Die Torte durfte ich mir früher immer 1x im Jahr zum Geburtstag von meiner Mutter wünschen. Sie war immer ein Highlight. Seit dem sie 2014 gestorben ist, habe ich sie leider nicht mehr gegessen, aber er wird immer der beste Kuchen bleiben.

VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
5 min	**30 min**	**n/a**	**35 min**

1 Stücke · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

36 x	Butterkekse
125 g	Butter
400 g	Frischkäse
1 ¼ Tasse	Puderzucker
3 EL	Milch
100 g	gehackte Walnüsse
500 ml	Sahne
2 Päckchen	Sahnesteif
2 Päckchen	Vanillezucker
1 Glas	Sauerkirschen
1 Päckchen	Tortenguss rot

Werkzeuge

- Waage
- Gummilippe
- Springform

Zubereitung

01 Schicht: Die Butterkekse zerdrücken, mit der flüssigen Butter mischen und in eine mit Backpapier ausgelegte 26er Springform drücken.

02 Schicht: Frischkäse, Puderzucker und Milch verrühren und auf den Keksboden streichen.

03 Schicht: Die gehackten Walnüssen auf der Creme verteilen.

04 Schicht: Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif steif schlagen und auf die Walnüsse geben.

05 Schicht: Sauerkirschen auf die Sahneschicht geben und mit Tortenguss bedecken.

06 Die Torte am besten über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen.