

"Kirschtorte Schwarzwälder Art" von G. Lühning-Tuchtenhagen, Arkpe

100 g Cornflakes

100 g Zartbitterschokolade

1 Glas Schattenmorellen (ca. 350 g Abtropfgewicht)

100 ml Kirschsafft

1 EL Speisestärke

25 ml Kirschwasser

500 g Joghurt

400 g Frischkäse

1 P. Vanillezucker

5-6 Blatt weiße Gelatine

ca. 2 EL Cornflakes zur Deko

Kirschen zur Deko

Kirschen in ein Sieb zum Abtropfen geben. Den Saft in einer Schale auffangen. Ein paar Kirschen für die spätere Deko beiseite legen.

Schokolade fein hacken und in einem Wasserbad schmelzen. Cornflakes untermischen.

Springform Ø 26 cm mit Backpapier auslegen und die Cornflake-Masse auf dem Boden gleichmäßig verteilen. Ca. 1/2 h in den Kühlschrank stellen.

Kirschen und den Saft in einem Topf erwärmen. Kirschwasser und Stärke zusammen anrühren, unter die Kirschen rühren und leicht aufkochen. Auskühlen lassen.

Kirschmasse auf den Boden geben.

Gelatine lt. Packungsangabe zubereiten. Joghurt, Frischkäse und Zucker verrühren. Flüssige Gelatine unter die Masse ziehen.

Masse leicht anziehen lassen, dann auf die Kirschen geben und glatt streichen.

Torte ca. 4-6h in den Kühlschrank geben.

Mit den restlichen Kirschen und den Cornflakes die Torte verzieren.

© by www.kuchen-aktuell.de

Kuchenrezepte, Backrezepte, Rezepte für Torten, Muffins und viele andere leckere Sachen.