



## Drei-Schicht Kirschtorte (NO BAKE)

200g	Zwieback
50g	Zartbitterkuvertüre
90g	Butter
300g	Frischkäse
100g	gemahlene Haselnüsse
100g	Puderzucker
400ml	Schlagsahne
3 Pck.	Sahnefest
1 Pck.	Vanillezucker
2 Gläser	Sauerkirschen
200ml	Wasser
2 Pck.	Tortenguss rot
4 EL	Zucker
n.W.	Kirschen und geschlagene Sahne zur Dekoration

*Eine mittlere bis große Springform mit Backpapier auslegen.*

*Den Zwieback mit einer Küchenmaschine fein zermahlen; alternativ in einen Gefrierbeutel geben, gut verschließen und mit einem Nudelholz fein zerdrücken.*

*Die Butter in einem Topf und die Kuvertüre über einem Wasserbad schmelzen.*

*Butter, Kuvertüre und Brösel gut vermischen, in die Springform geben, gleichmäßig verteilen und fest andrücken; Springform direkt in den Kühlschrank stellen.*

*Den Frischkäse, die Nüsse und den Puderzucker zu einer einheitlichen Masse verrühren; gleichmäßig auf dem Boden verteilen und in den Kühlschrank stellen.*

*Die Sahne mit dem Sahnefest und dem Vanillezucker steif aufschlagen, auf der Frischkäseschicht verteilen und wieder in den Kühlschrank stellen.*

*Die Kirschen aus dem Glas gut abtropfen lassen; 250ml des Kirschsaftees zur Seite stellen; die Kirschen auf der Sahne verteilen und die Torte wieder in den Kühlschrank stellen.*

*Den Saft mit 200ml Wasser aufgießen; den Zucker und den Tortenguss gut einrühren, bis keine Klümpchen mehr zu sehen sind.*

*Den Guss unter ständigem Rühren kurz aufkochen lassen; dann solange abkühlen lassen, bis er noch nicht zu gelieren beginnt; gelegentlich umrühren.*

*Den Tortenguss über einen Löffel vorsichtig gleichmäßig über den Kirschen verteilen und die Torte über Nacht in den Kühlschrank stellen.*

*Vor dem Servieren nach Wahl mit geschlagener Sahne aus einem Spritzbeutel und Kirschen dekorieren.*

