

BACKEN
MIT GLOBUS

und

Sally



**No Bake-Torte
Schwarzwälder Art**



Zutaten

Boden

150 g Globus Löffelbiskuit
125 g Butter
30 g Kakao
nach Belieben 1 EL Kirschwasser

Kirsch-Füllung

680 g Sauerkirschen
(Glas, mit Saft)
20 g Agar Agar
40 g Zucker
nach Belieben Kirschwasser
1 Prise Zimt

Creme

400 g Frischkäse
250 g Magerquark
200 g Sahne
130 g Puderzucker
1 EL Zitronensaft
1 TL Vanilleextrakt
8 TL San-apart

Dekoration

50 g Zartbitterkuvertüre
3 Kirschen

 45 Min.  2 Std.  24 cm

Wer Lust auf eine Schwarzwälder-Torte hat, aber wenig oder keine Zeit zum Backen hat, für den ist diese No Bake-Kühlschrantorte Schwarzwälder Art ideal. Die Torte kommt ganz ohne Backen aus und schmeckt sommerlich frisch.

1 Boden

Die Löffelbiskuits zerbröseln, Butter schmelzen und mit den Bröseln, dem Kakao und nach Belieben mit dem Kirschwasser vermischen. Einen Tortenretter mit Dauerbackfolie oder Backpapier belegen und einen Backring mit 24 cm Durchmesser daraufstellen. Den No Bake-Teig hineinfüllen und festdrücken. Für 30 Minuten einfrieren.

2 Kirschfüllung

Für die Kirschfüllung 200 ml des Saftes abmessen und mit dem Agar Agar, Zucker und nach Belieben mit dem Kirschwasser in einem Topf verrühren. Dann aufkochen lassen und mindestens 2 Minuten lang sprudelnd kochen. Anschließend mit dem restlichen Kirschsafte, den Kirschen und dem Zimt verrühren. Sofort auf den abgekühlten No Bake-Boden streichen und im Kühlschrank etwa 30 Minuten kühlen lassen.

3 Creme

Für die Creme den Frischkäse, Magerquark, Sahne, Puderzucker, Zitronensaft, Vanilleextrakt und San-apart verrühren und steif schlagen. Auf den Kirschen verteilen und etwa 1 Stunde kühlen.

Die Kuvertüre grob hacken und über der Torte verteilen. Die Torte aus dem Backring lösen und mit Kirschen dekoriert servieren.



Rezepte auch online!

Alle Videos und Rezepte mit vielen praktischen Tipps und Tricks zur Zubereitung finden Sie online unter:

www.backen-mit-globus.de

