

## Rezept

# Frischkäsetorte mit Kirschen

Ein Rezept von Frischkäsetorte mit Kirschen, am 01.06.2026

## Zutaten

<b>125 g</b> Schokoladen-Cookies	<b>40 g</b> Butter
<b>150 g</b> weiße Kuvertüre	<b>150 g</b> Süßkirschen
$\frac{1}{2}$ Vanilleschote	<b>200 g</b> Frischkäse (Doppelrahmstufe)
<b>100 g</b> Magerquark	<b>200 g</b> Sahne
<b>125 g</b> Kirsch-Fruchtaufstrich	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 1 Springform von 20 cm Ø (8 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 425 kcal

## Zubereitung

1. Den Boden der Springform mit Backpapier belegen. 100 g Cookies in einem Gefrierbeutel mit einem Nudelholz fein zerbröseln. Die Butter in einem Topf zerlassen und mit den Keksbröseln mischen. Masse als Boden in die Form drücken. Kalt stellen.
2. Für die Creme die Kuvertüre hacken, über dem heißen Wasserbad schmelzen und lauwarm abkühlen lassen. Für den Belag die Kirschen waschen, trocken tupfen, entstielen und entsteinen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschlitzen und das Mark mit einem spitzen Messer herauskratzen.
3. Frischkäse, Quark, Kuvertüre und Vanillemark mit den Quirlen des Handrührgeräts verrühren. Die Sahne steif schlagen und behutsam unter die Frischkäsemischung heben.
4. Die Frischkäsecreme auf den Keksboden geben und glatt streichen. Die Kirschen darauf verteilen. Die Torte zugedeckt mind. 3 Std. kalt stellen.
5. Zum Servieren die Torte aus der Springform lösen. Die übrigen Cookies grob hacken und auf die Torte streuen. Den Fruchtaufstrich in einem Topf etwas erwärmen und die Torte damit beträufeln.