

## Rezept

# Kirsch-Vanille-Torte

Ein Rezept von Kirsch-Vanille-Torte, am 28.04.2025

## Zutaten

<b>50 g</b> Butter	<b>100 g</b> Schokoraspel (Fertigprodukt)
<b>100 g</b> Cornflakes	Backpapier für die Form
<b>400 g</b> Sauerkirschen (frisch oder tiefgefroren)	<b>450 ml</b> Kirschsafft
<b>1 Päckchen</b> Vanillepuddingpulver (zum Kochen für 500 ml Milch)	<b>2 EL</b> Zucker
<b>250 g</b> Mascarpone	<b>500 g</b> Magerquark
<b>2 Päckchen</b> Vanillezucker	<b>100 g</b> Puderzucker
<b>1 Päckchen</b> Sahnesteif	<b>300 g</b> Sahne
	je 12 Kirschen und Minzeblätter für die Deko

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Springform von 26 cm Ø (12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 410 kcal

## Zubereitung

1. Den Boden der Form mit Backpapier auslegen und mit dem Ring der Form umschließen. Die Butter zerlassen, die Schokoraspel darin unter Rühren bei kleiner Hitze schmelzen lassen. Die Cornflakes in einem Gefrierbeutel mit dem Nudelholz grob zerdrücken und mit der Schokomasse vermischen. Die Masse auf den Boden der Form geben und flach drücken.
2. Für den Belag die frischen Kirschen waschen und entsteinen. 50 ml Kirschsafft mit dem Puddingpulver verrühren. Den restlichen Kirschsafft mit Zucker in einem Topf aufkochen lassen, das angerührte Puddingpulver dazugeben und zu einem festen Pudding kochen. Frische oder unaufgetaute Kirschen dazugeben und unterheben. Die Kirschmasse auf dem Boden verteilen und kalt stellen.
3. Den Quark mit Mascarpone, Puderzucker und Vanillezucker glatt rühren. Die Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und unter die Quark-Mascarpone-Creme heben. Die Creme auf den Kirschen verteilen und glatt streichen. Die Torte abgedeckt 3 Std. kalt stellen. Die Torte zum Servieren aus der Form lösen, mit Kirschen und Minzeblättern verzieren.