



## Schneewittchentorte

### Description



Zutaten für 12 Stücke:

- 200 g Schokoladenkekse
- 100 g Butter
- 400 g TK-Sauerkirschen
- 1 Päckchen Vanille-Puddingpulver
- 300 ml Kirschsafte
- 100 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 400 g Sahnequark
- 1 EL geriebene Schale einer Bio-Zitrone
- 1 Beutel Gelatine fix
- 200 g Schlagsahne

Und so wird es gemacht

1. Kekse grob zerbröseln, in einer Küchenmaschine fein mahlen. Butter schmelzen, mit den Bröseln mischen. In einer mit Backpapier ausgelegten Springform (22 cm  $\varnothing$ ) verteilen, andröcken, dann kalt stellen.
2. Kirschen antauen lassen. Puddingpulver und 6 EL Kirschsafte verröhren. Rest Saft, 50 g Zucker und 1 Päckchen Vanillezucker aufkochen. Puddingmischung einröhren, unter Röhren aufkochen. Kirschen unterröhren. Auf dem Bröselboden verteilen und glatt streichen. Gut auskühlen lassen.

3. Quark und Zitronenschale verrühren. Gelatine fix einrühren, 1 Minute kräftig schlagen. Rest Zucker und übrigen Vanillezucker unterrühren. Sahne steif schlagen und unter den Quark heben. Auf der Puddingschicht verstreichen.

4. Ca. 1 Stunde kühl stellen und fest werden lassen. Danach die Torte aus der Form lösen, mit Kirschen und Schokoraspeln verzieren.

### **Category**

1. Kuchen und Kekse

### **Date Created**

Januar 18, 2019

### **Author**

jeanny

*default watermark*