



Kirsch-Schokoladen-Kuchen ohne Backen

Ein schokoladiger Kuchen mit Sauerkirschen ganz schnell und einfach

etwa 12 Stück  gelingt leicht  bis 20 Minuten

1 Vorbereiten:

Zunächst einen Bogen Backpapier auf eine Tortenplatte legen und den geschlossenen Springformrand ohne Boden daraufstellen.

2 Boden:

Schokolade grob zerkleinern. Butter in einem Topf zerlassen, Schokolade darin schmelzen. Löffelbiskuits in einen Gefrierbeutel geben, gut verschließen und mit einem Teigröller fein zerkleinern. Löffelbiskuits unter die Schokoladen-Butter rühren. Die Masse in den Springformrand geben und mit einem Esslöffel gleichmäßig zu einem flachen Boden andrücken. Boden mind. 20 Min. in den Kühlschrank stellen.

3 Füllung:

Sauerkirschen auf einem Sieb gut abtropfen lassen. 24 Kirschen zum Verzieren beiseitelegen. Sahne und Milch in eine Rührschüssel geben. Cremepulver hinzufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann 3 Min. auf höchster Stufe verrühren. **Hinweis:** Die Rührschüssel um den Mixer herum locker mit Küchenpapier abdecken. 4 Esslöffel Creme auf dem Boden glatt streichen. Kirschen darauf verteilen, dabei 1 cm Rand frei lassen und etwas in die Creme eindrücken. Übrige Creme darauf geben und glatt streichen. Mit einem Teelöffel Vertiefungen eindrücken und dabei Spitzen hochziehen. Den Kuchen 3 Std. in den Kühlschrank stellen.

4 Verzieren:

Die Torte mit Hilfe eines Tortenhebers vom Backpapier lösen und das Backpapier unter dem Boden wegziehen, Springformrand mit einem Messer vorsichtig lösen und entfernen. Weiße Schokolade mit Hilfe eines Sparschälers Späne schälen und den Kuchen damit bestreuen. Anschließend mit den 24 Kirschen belegen.

Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier
Tortenplatte

Crunch-Boden:

50 g Zartbitterschokolade
125 g Butter
150 g Löffelbiskuits

Füllung:

350 g Sauerkirschen (Abtropfgew.)
200 g kalte Schlagsahne
300 ml kalte Milch
2 Pck. Dr. Oetker Paradiescreme Schokolade

Zum Verzieren:

50 g weiße Schokolade (aus dem Kühlschrank)



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Creme mit Hilfe einer Teigkarte oder eines Tortenhebers glatt streichen.

