

Schmand-Schnitten

Schmand-Sahne mit Knusperboden und Fruchtfüllung

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die rechteckige Springform (28 x 18 cm):

Backpapier

Tortenplatte

Crunch-Boden:

150 g Löfflbiskuits

50 g Dr. Oetker Kuvertüre

Zartbitter

75 g Butter

Belag:

6 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß

400 g kalte Schlagsahne

200 g Schmand

25 g Zucker

3 EL Dr. Oetker Raspelschokolade

Zartbitter

etwa 150 g Kirschkonfitüre

1 Vorbereiten:

Einen Bogen Backpapier auf eine Tortenplatte legen und den geschlossenen Springformrand daraufstellen. Löfflbiskuits in einen großen Gefrierbeutel geben, verschließen und mit dem Teigroller fein zerbröseln.

2 Crunch-Boden:

Kuvertüre grob hacken. Kuvertüre und Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Löffelbiskuit-Brösel zugeben und alles sorgfältig miteinander verrühren. Masse in dem Springformrand mit einem Löffel gleichmäßig zu einem flachen Boden andrücken. Boden mind. 20 Min. in den Kühlschrank stellen.

3 Belag:

Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Sahne steif schlagen. Schmand mit Zucker in einer Rührschüssel verrühren. Gelatine nach Packungsanleitung auflösen. Erst etwa 4 EL Schmand mit Hilfe eines Schneebesens mit der aufgelösten Gelatine verrühren, dann mit dem übrigen Schmand verrühren. Dann Sahne unterheben. Die Hälfte der Creme in der Springform verteilen und glatt streichen. Schokoraspel gleichmäßig aufstreuen. Übrige Creme darauf verteilen und glatt streichen. Konfitüre glatt rühren, in Klecksen auf der Creme verteilen und mit einer Gabel einstrudeln. Torte mind. 3 Std. in den Kühlschrank stellen.

- 4 Die Torte mit einem großen Tortenheber vom Backpapier lösen und das Backpapier unter dem Boden wegziehen. Springformrand mit einem Tafelmesser lösen und entfernen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können die Schnitten auch mit einer gelben Konfitüre, z. B. Pfirsich zubereiten.
- Die Torte kann auch mit einem runden Springformrand Ø 26 cm zubereitet werden.