

Schüttelkuchen Schoko-Kirsch

Dieser leckere Schüttelkuchen mit Kirschen und Paradiescreme Schoko ist ohne Backen in weniger als 5 Minuten fertig für das spontane Kaffeetrinken!

etwa 12 Stück



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

- 1 Obstboden (Ø 26 cm)
- 370 g Sauerkirschen (Abtropfgew.)
- 400 g kalte Schlagsahne
- 2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
- 2 Pck. Dr. Oetker Paradiescreme
- Schokolade
- Dr. Oetker Schokodekor Herzen

Wie mache ich einen Schüttelkuchen mit Kirschen und Schoko?:

1 Vorbereiten:

Obstboden aus der Verpackung lösen und auf eine Torteplatte legen. Einige Kirschen zum Verzieren auf einem Sieb abtropfen lassen, die Flüssigkeit dabei auffangen.

2 Paradiescreme schütteln:

Kirschen mit der Kirschflüssigkeit, Schlagsahne, Sahnesteif und Paradiescreme in eine große Schüssel (Inhalt etwa 2 l) geben. Schüssel mit einem Deckel fest verschließen und kräftig schütteln. Creme auf dem Tortenboden verstreichen.

3 Schüttelkuchen mit Schokoherzen und Kirschen verzieren:

Torte mit Kirschen und mit Schoko Dekor-Herzen garnieren. Torte bis zum Verzehr kalt stellen.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Der Obstboden für den Schüttelkuchen mit Mandarinen lässt sich auch einfach und schnell selber backen mit dem [Grundrezept Obstboden All-in-Teig](#) .

