

Joghurt-Torte mit Schoko-Kirsch-Bällchen

Kuchen » Kirsch

Zutaten (12 Stücke)

- » 200g Mehl
- » 130g Zucker
- » 1 Prise Salz
- » 120g Butter/Margarine
- » 1 Ei(er)
- » Semmelmehl
- » 1 gr.Glas Kirschen (sauer)
- » 300g Joghurt (natur)
- » 2 TL Zitronensaft
- » 3 EL Creme de Cassis
- » 6 Blatt Gelatine
- » 300ml Schlagsahne
- » 1 TL Sahnesteif
- » 2 TL Vanillinzucker
- » 3 TL Kirschkonfitüre
- » 4 TL Schokoladensplitter

Bewertung



Beschaffung

manchmal im Discounter



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

über 120min

Zubereitung

1. Mehl, 80g Zucker und Salz mischen. Butter in Flöckchen und Ei dazugeben, alles zu einem glatten Teig verkneten. In Folie wickeln und ca. 30min in den Kühlschrank stellen. Den Ofen auf 200°C vorheizen.

2. Eine gefettete Tortenbodenform (Durchmesser 26cm) mit Semmelbröseln ausstreuen. Den Teig ausrollen, in die Form drücken und mehrmals einstechen. Den Boden ca. 20min backen und auskühlen lassen.

3. Für den Belag Kirschen abtropfen lassen, einige davon zum Garnieren beiseite legen. Joghurt, Rest Zucker, Zitronensaft und Creme de Cassis verrühren. Die Gelatine einweichen und auflösen. In dünnem Strahl unter die Joghurtcreme ziehen und ca. 30min kühlen.

4. Sobald die Masse zu gelieren beginnt, die Kirschen unterziehen. 100ml Sahne steif schlagen und unterheben. Die Joghurtcreme auf den Boden streichen und die Torte ca. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

5. Für die Verzierung 200ml Sahne mit Sahnesteif sowie Vanillinzucker steif schlagen und die Torte damit bestreichen.

6. Die restlichen Früchte mit der Konfitüre verrühren. Die Kirschen anschließend in den Schokoraspeln wälzen und die Torte damit verzieren. Nach Belieben noch mit grünen Zuckerblättchen garnieren.

Nährwerte: 350kcal/E5g/F18g/KH40g pro Stück

angelegt am: 30.08.2004

Rezept-Nr: 1246

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2025 M.Hennicke