

Kirsch-Frischkäse-Torte bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

150 gr Bio-Creme fraiche, 200 gr Bio-Frischkäse, 1 großes Glas Bio-Kirschen, 3,5 Esslöffel Bio-Rohrzucker, 2 Päckchen Sahnesteif, 0,6 l Bio-Sahne, 1 Päckchen Bio-Vanillezucker, 2 Esslöffel Mascarpone, 1 Lieken Tortenboden, Kakaopulver.

Die Vorbereitungen:

Kirschen abtropfen lassen.

Sahne mit Sahnesteif schlagen.

Die Zubereitung:

Frischkäse, Creme fraiche, Vanillezucker, Zucker und Mascarpone verrühren.

Anschließend Sahne unterheben.

Kirschen auf dem Boden verteilen und Masse darauf verteilen.

Die Torte mit Kakaopulver verzieren.

2 Stunden kalt stellen.