

Kirschtorte, weihnachtlich bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

300 gr Magenbrot, 125 gr Butter, 500 gr Yoghurt 10% Fett, 250 gr Mascarpone, 2 Esslöffel Zucker, 2 Spritzer Zitronensaft, 1 großes Glas Sauerkirschen, 1 Päckchen san-apart, 1 Päckchen Mandelstifte.

Die Vorbereitungen:

Kirschen in einem Sieb gut abtropfen lassen. Am besten über Nacht.

Die Zubereitung:

Magenbrot in der Küchenmaschine zerbröseln und anschließend mit der geschmolzenen Butter vermengen. Diese Mischung in eine Springform (26 cm) füllen und festdrücken. Yoghurt, Mascarpone, Zucker und Zitronensaft mit dem Mixer cremig rühren. Es kann auch etwas Kirschsafte untergerührt werden. San-apart (bei Lidl erhältlich) unterrühren. Menge kann nicht genau angegeben werden, da es davon abhängig ist wie dick die Creme ist. Sie sollte zum Schluss streichfähig, aber doch recht fest sein. Hat man etwas zu viel untergerührt, kann man es mit Kirschsafte wieder ausgleichen. Eine kleine Menge der Creme auf dem Kuchenboden verteilen, die Kirschen darauf geben und diese mit der restlichen Creme bestreichen. Die Mandeln ohne Fett rösten und nach dem Abkühlen auf dem Kuchen verteilen. Den Kuchen kalt stellen. Wer möchte kann nach dem der Kuchenring entfernt worden ist den Rand mit steifgeschlagener Sahne verzieren.