



# KIRSCH-GRIESS-TORTE



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Bindet Flüssigkeit, Tortenböden bleiben länger trocken und frisch
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 CM Ø

### FÜR DEN TORTENBODEN

**300 g** Cini Mini Flakes, fein zerbröseln

**110 g** Butter, geschmolzen

### FÜR DIE FÜLLUNG

**250 g** QimiQ Rahm-Basis

**300 ml** Milch

**60 g** Zucker

Zimt

**100** Weizengriess

**250 ml** Vollrahm, geschlagen

**400 g** Kirschen, entkernt

### FÜR DIE DEKORATION

**200 g** Schokoladeglasur

Kirschen

## ZUBEREITUNG

1. Für den Tortenboden: Cini Mini Flakes mit der geschmolzenen Butter gut vermischen und als Boden in eine Tortenform drücken.
2. Für die Füllung: Milch, Zucker und Zimt zusammen aufkochen. Griess dazugeben und solange rühren bis eine zähflüssige Masse entsteht.
3. QimiQ glatt rühren, Griessmasse dazumischen und den geschlagenen Rahm unterheben.
4. 1/4 der Crème auf dem Tortenboden verteilen, die Kirschen darauf verteilen und mit der restlichen Crème abschließen. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
5. Schokoladeglasur auf der Torte verteilen und noch mal ca. 30 Minuten kühlen. Mit Kirschen dekorieren.