



KIRSCHENSCHNITTEN VON MICHA SCHÄRER



QimiQ VORTEILE

- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Bindet Flüssigkeit, Tortenböden bleiben länger trocken und frisch
- Keine zusätzliche Gelatine notwendig



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

1	Schokoladebiskuitboden, gebacken
500 g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
5 cl	Kirschwasser
100 g	Sauerkirschkonfitüre
100 g	Magerquark
50 g	Zucker
100	Vollrahm, geschlagen
125 g	Kirschen, entkernt
50 g	Schokoladeflocken

ZUBEREITUNG

1. Schokoladebiskuit in eine eckige Form (für rechteckige Stücke, oder in eine runde Form für normale Tortenstücke) einlegen und mit Kirsch beträufeln.
2. Ungekühltes QimiQ Classic Nature glatt rühren. Kirschenkonfitüre, Magerquark und Zucker dazugeben und gut vermischen. Vollrahm steif schlagen und mit den Kirschen unter die Masse ziehen.
3. Kirschmasse auf dem Tortenboden verteilen und im Kühlschrank mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
4. Mit Schokoladeflocken garnieren.