



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 Minis, fein zerbröseln

110 g Butter, geschmolzen

FÜR DIE FÜLLUNG

250 g QimiQ Classic

300 ml Milch

60 g Zucker

Zimt

100 Weizengrieß

250 ml Schlagobers 36 % Fett, geschlagen

400 g Kirschen, entkernt

FÜR DIE DEKORATION

200 g Schokoladeglasur

Kirschen

ZUBEREITUNG

1. Für den Tortenboden: Cini Minis 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 lassen.
3. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Grießmasse dazumischen und geschlagenen Schlagobers unterheben.
4. 1/4 der Creme auf dem Tortenboden verteilen, die Kirschen darauf verteilen und mit der restlichen Creme abschließen. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
5. Schokoladeglasur auf der Torte verteilen und noch mal ca. 30 Minuten kühlen. Mit Kirschen dekorieren.