



# 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

<b>1</b>	Schokoladebiskuitboden, gebacken
<b>500 g</b>	QimiQ Classic, ungekühlt
<b>5 cl</b>	Kirschwasser
<b>100 g</b>	Kirschmarmelade
<b>100 g</b>	Magertopfen / Quark
<b>50 g</b>	Zucker
<b>100</b>	Schlagobers 36 % Fett, geschlagen
<b>125 g</b>	Kirschen, entkernt
<b>50 g</b>	Schokoladeflocken

## ZUBEREITUNG

1. Schokoladebiskuit in eine eckige Form (für rechteckige Stücke, oder in eine runde Form für normale Tortenstücke) einlegen und mit Kirschwasser beträufeln.
2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Kirschmarmelade, Topfen und Zucker dazumischen. Geschlagenen Schlagobers und Kirschen unterheben.
3. Creme auf dem Tortenboden verteilen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
4. Vor dem Servieren mit Schokoladeflocken dekorieren.