



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 Classic, ungekühlt
5 cl	Kirschwasser
100 g	Kirschmarmelade
100 g	Magertopfen / Quark
50 g	Zucker
100	Schlagobers 36 % Fett, 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 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.