

Rezept

Kirschtorte mit Nutella-Boden

(eine Torte ohne Backen)

Vorbereitungen

Sauerkirschen abtropfen

1 Glas Sauerkirschen, z.B. Schattenmorellen (entsteint, gezuckert). Füllmenge 680g, Abtropfgewicht 370g (siehe [Blick in die Backstube](#))

in einem Sieb abtropfen lassen, dabei die Flüssigkeit auffangen (siehe [Blick in die Backstube](#))

Zwieback zerbröseln

12 Zwiebäcke (siehe [Blick in die Backstube](#))

in einen Gefrierbeutel mit dem Teigroller zerbröseln (siehe [hier](#))

Springform vorbereiten

Eine Springform am Boden ([siehe hier](#)) und am Rand ([siehe dort](#)) mit Backpapier auslegen

Zubereitung

Zerbröselten Zwieback

mit einem Löffel vermengen (siehe [Blick in die Backstube](#)), bis ein krümeliger Teig entsteht (siehe Blick in die Backstube).

100g gehackte Mandeln (siehe [hier](#))

Diesen in die Springform geben, gleichmäßig verteilen und andrücken (siehe [Blick in die Backstube](#)).

200g Nutella

<p>1 Becher Sahne (200ml)</p> <p>1 Päckchen Vanille- (oder Vanillin-) Zucker (siehe hier)</p> <p>1 Päckchen Sahnesteif (siehe dort)</p>	<p>Erst mit dem Handmixer die Sahne etwas schlagen. Dann Handmixer ausstellen</p> <p>Vanille-Zucker und Sahnesteif vermischen</p> <p>Diese Mischung dann langsam beim Weiterschlagen unter die Sahne geben.</p> <p>Das Ganze mit dem Handmixer zu Ende steif schlagen</p>
<p>2 Becher Schmand (je 200g)</p>	<p>In eine Schüssel geben, obendrauf die steife Sahne und unterheben (siehe hier)</p>
<p>Sahneschmand auf den Nutella-Boden geben und glatt streichen (siehe Blick in die Backstube).</p>	
<p>Abgetropfte Kirschen</p>	<p>Auf dem Sahneschmand verteilen (siehe Blick in die Backstube)</p>
<p>1 Päckchen Tortenguss</p> <p>Zucker nach Packungs-Anweisung vom Tortenguss</p> <p>Kirschsafft, der vorhin aufgefangen wurde</p>	<p>Nach Packungsanweisung einen Tortenguss herstellen (Siehe Link). Dabei den Kirchsafft verwenden und ggf. mit Wasser auffüllen (insgesamt 250ml)</p> <p>Den Guss auf den Kirschen verteilen (siehe Blick in die Backstube).</p>
<p>Die Torte mindestens 5 Std. in der Springform kaltstellen oder einfach diese über Nacht in den Kühlschrank. Danach ist die Torte durch die Kälte genügend fest geworden, um sie aus der Springform zu lösen. Barbara hebt die Torte mit einem Tortenheber schließlich von dem Backpapier auf dem losgelösten unteren Blech der Springform ab - und dann schwupps, hastes nicht gesehn - auf einen Kuchenteller.</p> <p>Die fertige Torte (siehe Foto) schmeckt auch am 3. Tag noch gut!</p>	