

Flüsse der Genüsse

Wittgensteiner Kirschtorte

Zutaten

12 Stück Zwieback, 12 Stück Löffelbisquit, 400 g Nussnugat-Brottaufstrich, 2 Gläser Schattenmorellen (à 720 ml), 2 Päckchen Tortenguss, 1 EL Vanillepudding, 500 g Magerquark, 400 g Frischkäse, 3 Pk. Vanillezucker, 1/2 Pk. Sahnesteif

Zubereitung

12 Stück Zwieback und 12 Stück Löffelbisquit werden in einer Küchenmaschine zerkleinert und mit 400 g Nussnugat-Brottaufstrich vermengt.

Die Masse wird mit den Händen in eine vorbereitete Springform gedrückt.

2 Gläser Schattenmorellen (à 720 ml) zum Kochen bringen. Etwas Saft mit 2 Päckchen Tortenguss und 1 EL Vanillepudding anrühren und aufkochen. Die Kirschen damit andicken. Dann abkühlen lassen.

500 g Magerquark, 400 g Frischkäse und, 2 Becher Schlagsahne zusammen mit 3 Pk. Vanillezucker und 1/2 Pk. Sahnesteif aufschlagen.

Wenn die Masse fest ist, über die Kirschen geben und glatt streichen!

Mit einer Mischung aus Zimt und Zucker bestreuen. Nach 20 bis 30 Minuten ist die Torte schnittfest und damit servierfähig.