

# GATCH GAP REZEPTE

NO-BAKE SCHWARZWÄLDER KIRSCHTORTE

Zubereitungszeit 10-20 min | Für 4-6 Personen



GATCH GAP  
REZEPTE



FOLLOW | COMMENT | LIKE



You  
Zähle



WWW.GATCHGAP.DE

# Zubereitung

Zubereitung:

1. Die Schokoladenkekse in einen Mixer geben und zu feinen Krümeln zerkleinern.
2. Die geschmolzene Butter hinzufügen und gut vermischen, bis die Keksbrosel gleichmäßig angefeuchtet sind.
3. Die Keksmasse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform drücken und gleichmäßig auf dem Boden verteilen. Für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank stellen, damit die Kruste fest wird.
4. "CATCHCAP-Pfannenspritzschutz" auf eine passende Schüssel (28cm) legen. In der großen Schüssel den Frischkäse, Sauerrahm, Puderzucker und Vanilleextrakt zu einer glatten Masse verrühren.
5. Die Schokoladenraspel unterheben und die Mischung auf den gekühlten Keksboden gießen.
6. Die Kirschen auf der Käsemasse verteilen und nach Belieben mit Kirschwasser beträufeln.
7. Die Torte für mindestens 4 Stunden, am besten über Nacht, in den Kühlschrank stellen, damit sie fest wird.
8. Vor dem Servieren mit Schlagsahne und Schokoladenraspeln garnieren.

Zutaten:

- 200 g Schokoladenkekse
- 100 g Butter, geschmolzen
- 500 g Frischkäse
- 200 g Sauerrahm
- 100 g Puderzucker
- 1 TL Vanilleextrakt
- 200 g Schokoladenraspel
- 400 g Kirschen, entsteint
- 2 EL Kirschwasser (optional)
- Schlagsahne und Schokoladenraspel zum Garnieren

# Zutaten

**Das Catch Cap Team wünscht Guten Appetit !!!**



**CATCH CAP**

*London & Umgebung*