

Stracciatella-Kirsch-Torte

Zutaten für 1 Torte (ca. 28 cm Ø):

150 g Butter
36 Scheiben Feldbacher Zwieback
1 kg Stracciatellajoghurt
1 Glas Sauerkirschen
8 Blatt Gelatine
150 g Zucker
1 Prise Salz
6 EL Mandelblättchen

Zubereitung:

Zwieback mit der Küchenmaschine grob reiben oder in einen großen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz zerbröseln. Zerlassene Butter, Zucker, Salz und Zwieback gründlich verrühren. Springform mit Folie auslegen und die Zwieback-Masse einfüllen. Glatt streichen und im Kühlschrank für zwei Stunden fest werden lassen.

Die Kirschen gut abtropfen lassen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen und anschließend nach Packungsangabe auflösen.

Joghurt, Kirschen und Gelatine gut verrühren und auf der Zwiebackmasse verteilen. Wieder in den Kühlschrank geben und für 1-2 Stunden fest werden lassen.

Mandelblättchen in einer trockenen Pfanne kurz rösten. Torte aus der Form nehmen und den Rand mit Mandelblättchen kaschieren. Torte nach Geschmack dekorieren und servieren.

