

Cooler Kirschtorte



100 g	Butter
150 g	Amarettini
etwas	etwas Amarettini zum Verzieren
100 g	gemahlene Mandelkerne mit Haut
7 Blatt	Gelatine
800 g	Knubber-Kirschen
400 g	Schlagsahne
600 g	Doppelrahm-Frischkäse
Saft von ½	Zitrone
125 g	Zucker
1 Pck.	Vanillin-Zucker

Zubereitung

- 1 Butter in einem kleinen Topf schmelzen. 150 g Gebäck in einen Gefrierbeutel füllen und mit einer Teigrolle zerbröseln. Brösel in eine Schüssel füllen. Mit geschmolzener Butter und Mandeln vermengen. Masse auf den Boden einer Springform (26 cm Ø) geben und gleichmäßig fest drücken. Ca. 15 Minuten kalt stellen.
- 2 Inzwischen Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Kirschen waschen, putzen und halbieren, Kerne entfernen. 250 g Kirschen in Stücke schneiden. Weitere 250 g Kirschen fein pürieren. Restliche Kirschen beiseitestellen.
- 3 Sahne mit den Schneebesen des Handrührgerätes steif schlagen. Frischkäse, Zitronensaft, Zucker und Vanillin-Zucker verrühren. Kirschpüree zugeben und unterrühren. Sahne portionsweise unterheben. 3 EL Creme in einem kleinen Topf erwärmen. Gelatine gut ausdrücken, zugeben und unter Rühren in der Creme schmelzen. Zur restlichen Creme geben, kurz unterrühren. Kirschstückchen unterheben.
- 4 Kirschcreme auf den Boden geben, glatt streichen und halbierte Kirschen darauf verteilen. Dabei leicht in die Creme einsinken lassen. Torte 3–4 Stunden zugedeckt kalt stellen. Torte aus der Form lösen und auf einer Platte anrichten. Etwas Gebäck grob zerbröseln und auf der Torte verteilen.