REZEPTTIP

Ricotta-Kirsch-Cremeschnitten

Zubereitungszeit: etwa 40 Min. / Kühlzeit: etwa 3 Std. | | | einfach

Bilder: © Ariane Bille für BVEO

Zubereitung

- Löffelbiskuits in einen Gefrierbeutel geben, verschließen und mit einem Nudelholz zu feinen Bröseln zerkleinern. Butter auflösen und mit den Bröseln vermengen. In eine Form geben, den Boden festdrücken und beiseitestellen.
- Kirschen mit Vanillezucker, Zitronenschale und Zucker pürieren. In einen Topf mit dem Agar-Agar mischen und unter Rühren 2 Min. aufkochen und etwas abkühlen lassen.
- Sahne streif schlagen.
- Ricotta und Quark vermengen und Sahne unterheben. Mit der Kirschmasse vermengen. Creme auf dem Boden verteilen, glattstreichen und etwa 3 Stunden kaltstellen.
- Torte aus der Form lösen und mit Meringue, Kirschen und Pistazien dekorieren. In Schnitten schneiden und genießen.

Zutaten

für etwa 10 Schnitten:

Für denBoden:
- 200 g Löffelbiskuits
- 125 g Butter

Für die Creme:
- 250 g Kirschen, entsteint
- 1 Pck. Vanillezucker
- abgeriebene Schale von 0,5 Bio Zitrone
- 100 g Zucker
- 1,5 TL Agar Agar
- 200 g Schlagsahne
- 400 g Ricotta
- 200 g Speisequark

Für die Deko:
- 12 Mini-Meringue (Baiser)
- 16 Kirschen
- 1 EL Pistazien, gehackt