

Kiba-Schnitten aus dem Thermomix®



© Kiba-Schnitten - Rezepte mit Herz



25 min. plus Wartezeit



leicht



8 Stücke

Unser Rezept-Team ist bereits in Sommerlaune und hat sich **10 sommerlich-fruchtige Rezepte ohne Backen** für fruchtig-leckere Kühlschrantorten ausgedacht:

Jetzt bleibt der Ofen kalt und der Kühlschrank sorgt für cooles Kuchenglück. Denn unsere süßen Lieblinge mit Knusperboden und erfrischender Creme gelingen ganz ohne Backen. Das verspricht nicht nur sommerlichen Genuss, sondern lässt sich auch ganz entspannt zu jeder Jahreszeit ohne Stress vorbereiten.

Perfekt, um die schönste Zeit des Jahres mit Euren Lieben zu genießen.

Rezeptliste

- Heidelbeer-Ricotta-Torte
- Himbeer-Cheesecake
- Kiba-Schnitten
- Kirsch-Kuppeltorte
- Latte-Macchiato-Törtchen
- Limetten-Erdbeer-Tarte
- Marshmallow-Erdbeer-Torte
- Rainbow-Milchreiskuchen
- Smoothie-Törtchen
- Sunshine-Torte

Alle Rezepte findet ihr kompakt in unserem [E-Book](#).

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	100 g	Zwieback
<input type="checkbox"/>	100 g	Butter
<input type="checkbox"/>	150 g	Doppelrahm-Frischkäse
<input type="checkbox"/>	150 g	Magerquark
<input type="checkbox"/>	40 g	Zucker
<input type="checkbox"/>	1	reife Banane
<input type="checkbox"/>	50 g	Kirschnektar
<input type="checkbox"/>	4	Blatt Gelatine
<input type="checkbox"/>	1/2	Bio-Zitrone, davon die abgeriebene Schale
<input type="checkbox"/>	150 g	eiskalte Schlagsahne
<input type="checkbox"/>	150 g	Süßkirschen
<input type="checkbox"/>	1	kleine Banane
<input type="checkbox"/>	1 EL	Zitronensaft
<input type="checkbox"/>	1 EL	geröstete Mandelblättchen

Zubereitung

1. Für den Boden Zwieback in den Mixtopf geben und **15 Sek./Stufe 10** zerkleinern, umfüllen.

Die Butter in den Mixopf geben und **5 Min./120 °C (TM31: Varoma)/Stufe 2** schmelzen. Zwieback-Krümel zugeben und **15 Sek./Stufe 3** vermischen. Masse in eine rechteckige Tarteform (ca. 13 x 35 cm) mit Hebeboden geben und gleichmäßig andrücken. Für ca. 30 Minuten kaltstellen.

2. Inzwischen für die Füllung Frischkäse, Magerquark, Zucker, geschälte Bananen in Stücken, Kirschnektar und Zitronenschale in den Mixtopf geben und **10 Sek./Stufe 8** pürieren. Gelatine grob zerbröckeln und hinzufügen. **5 Min./60 °C/Stufe 4** vermischen und erwärmen. Masse umfüllen und ca. 15 Minuten kühl stellen, bis sie beginnt zu gelieren. Mixtopf säubern.

3. Sahne in den Mixtopf geben und auf **Stufe 10 ca. 10-20 Sek.** mit Sichtkontakt steif schlagen. Sobald die Masse beginnt zu gelieren, Sahne zugeben und mit dem Spatel unterheben. In die Form füllen, wellig verstreichen und mindestens 3 Stunden kaltstellen.

4. Vor dem Servieren die Kirschen waschen und entsteinen. Die Banane schälen und schräg in Scheiben schneiden. Sofort mit Zitronensaft beträufeln. Beides auf der Tarte verteilen, mit Mandelblättchen bestreuen.

Nährwertangaben

Pro Stück: ca. 340 kcal – 8 g E – 24 g F – 25 g KH