

Kirsch-Kuppeltorte aus dem Kühlschrank



© Kirschkuppeltorte - Rezepte mit Herz



30 Min. plus Wartezeit



leicht



12 Stücke

Schnell gemixt - ohne Backen, super einfach und sie gelingt garantiert

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

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

Im E-BOOK findet ihr folgende Rezeptideen:

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	400 g	Süßkirschen (frisch, alternativ 350 g entsteinte TK_Kirschen)
<input type="checkbox"/>	200 g	Zucker
<input type="checkbox"/>	30 g	Wasser
<input type="checkbox"/>	1 EL	Speisestärke
<input type="checkbox"/>	18	Blatt Gelatine
<input type="checkbox"/>	25 g	Mohnsamen
<input type="checkbox"/>	750 g	Naturjoghurt
<input type="checkbox"/>	500 g	eiskalte Schlagsahne
<input type="checkbox"/>	230 g	Zartbitter-Schokolade
<input type="checkbox"/>	100 g	Baisertuffs

Zubereitung

- 1.** Die Kirschen waschen, entsteinen, halbieren und mit **50 g Zucker** in den Mixtopf geben. Wasser mit Stärke glatt rühren, in den Mixtopf geben, **4 Min./80°C/Stufe 4** köcheln. 2 Blätter Gelatine grob zerbröckeln, zu den Kirschen geben und **5 Min./60°C/Stufe 4** erhitzen. Kirschen umfüllen und zur Seite stellen, dabei öfters umrühren. Mixtopf säubern und gut abtrocknen
- 2.** Mohn mit **150 g Zucker** in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 10** mahlen, vom Rand schieben. Joghurt zugeben, einmal mit dem Spatel am Boden lang und **15 Sek./Stufe 5** unterrühren. 16 Blatt Gelatine grob zerbröckeln, zur Creme geben und **5 Min./60°C/Stufe 4** rühren. Creme umfüllen und ca. 15 Minuten kühl stellen, bis sie beginnt zu gelieren.
- 3.** Inzwischen Mixtopf säubern und eiskalt spülen. Sahne einfüllen und auf **Stufe 10 ca. 10-20 Sekunden** mit Sichtkontakt steif schlagen. Sobald die Creme beginnt zu gelieren, Sahne mit dem Spatel unterheben. Kirschen zugeben und mit dem Spatel schlierig unterheben. Creme in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Kuppelform (ca. 3 l Inhalt; ca. 23 cm Durchmesser) geben und glattstreichen. Ca. 6 Stunden, am besten über Nacht, kaltstellen.
- 4.** 200 g Schokolade in Stücken in den Mixtopf geben und **6 Min./50°C/Stufe 1** schmelzen. Baisertuffs mit den Händen direkt über dem Mixtopf grob zerbröseln, **15 Sek./Stufe 4** unter die Schokolade mengen. Masse kurz abkühlen lassen, dann gleichmäßig als Boden auf die gelierte Joghurtcreme verteilen und leicht andrücken. Torte mindestens weitere ca. 30 Minuten kaltstellen.
- 5.** Kuppelform kurz in heißes Wasser tauchen. Torte auf eine Platte stürzen. 30 g Schokolade mit einem Sparschäler direkt über der Torte in feine Röllchen hobeln.

Nährwertangaben

Pro Stück: ca. 400 kcal – 8 g E – 22 g F – 41 g KH