



**Schnell und einfach-
die Torte „ohne Backen“**

Rezept:

Knusper-Quark-Torte



Menge	Zutaten	Zubereitung
200 g 200 g 200 g	Zartbitter-Schokolade Margarine Cornflakes	<u>Knusperteig:</u> mit im Wasserbad schmelzen, zugeben, unterheben bis alle Cornflakes mit Schokolade überzogen sind. 6 Knusperhäufchen auf Alufolie setzen zur Verzierung, kalt stellen. Springform mit Backpapier auslegen, restliche Knuspermasse einfüllen, kalt stellen.
1 Glas	Sauerkirschen	gut abtropfen lassen, auf dem festen Knusperboden verteilen.
8 Blatt	Gelatine	<u>Quarkcreme:</u> einweichen (10 Minuten)
2 Be	Sahne	steif schlagen, kühlen.
75 g 250 g ½	Zucker Quark Zitrone (Saft)	mit und gut verrühren. Gelatine auflösen > <i>Temperaturlausgleich</i> in die Quarkmasse rühren, Sahne unterheben (etwas Sahne zum Verzieren zurückhalten > kühlen!!) Quarkcreme auf dem Knusperboden verteilen, 1 Std. kalt stellen, Tortenring entfernen, Torte mit restlicher Sahne und Knusperhäufchen verzieren.