

Kiba-Torte



Zutaten (26er Springform):

Boden:

- 100 g Cornflakes
- 100 g Kuvertüre (Vollmilch)
- 100 g Kuvertüre (Zartbitter)
- etwas Rapsöl (zum Ausfetten)

Füllung:

- 500 g Quark
- 500 g Mascarpone
- 100 g Zucker
- 200 ml Sahne
- 3 Bananen
- 9 Blatt Gelantine
- 4 EL Zitronensaft

Belag:

- 1 Glas Kirschen (groß)
- 30 g Stärke
- 30 g Zucker

Zubereitung:

Springformboden und -rand dünn mit Rapsöl einölen.

Dann die beiden Kuvertüresorten über einem Wasserbad zum Schmelzen bringen.

In der Zwischenzeit die Bananen schälen, in grobe Stücke schneiden, zusammen mit dem Zitronensaft fein pürieren und zur Seite stellen.

Jetzt die geschmolzene Kuvertüre mit den Cornflakes mischen, bis diese komplett mit Schokolade ummantelt sind. Die Schoko-Cornflakes auf den geölten Springformboden geben, verteilen, leicht andrücken und in den Kühlschrank stellen.

Dann für die Füllung die Sahne steif schlagen und ebenfalls zu Seite stellen. Dann Quark, Mascarpone und Zucker verrühren, das Bananenpüree zugeben und ebenfalls unterrühren.

Die Gelatine einweichen, in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze auflösen. 4 EL der Bananencreme zugeben und sorgfältig mit der aufgelösten Gelatine verrühren.

Nun die Gelatinemasse unter die übrige Bananencreme arbeiten und zuletzt die steif geschlagene Sahne unter die Creme heben.

Den Tortenboden mit einem Tortenring umschließen. Dann die Bananencreme auf den Cornflakesboden geben, gleichmäßig verstreichen und die Torte für 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Währenddessen die Kirschen abgießen und den Saft auffangen. In einem Topf restlichen Zucker, Stärke sowie Kirschsafte glattrühren und unter ständigem Rühren zum Köcheln bringen bis die Masse andickt.

Die Kirschen unterheben und unter gelegentlichem Rührem handwarm abkühlen lassen.

Die Torte aus dem Kühlschrank holen, die abgekühlte Kirschmasse auf die Tortenoberfläche geben, gleichmäßig verteilen und für eine weitere Stunde in den Kühlschrank geben.

Die Torte kurz vor dem Servieren aus dem Kühlschrank holen und den Tortenring entfernen.

Nährwertangaben: 536 kcal pro Stück, 50 g KH pro Stück