

## Milchschnitten-Kirsch-Torte

Die Milchschnitten-Kirsch-Torte wurde hier als tolle Geburtstagstorte kreiert. Das Rezept ist nicht schwierig nachzubacken, unbedingt ausprobieren!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Ruhezeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 60 min



### Zutaten

4 Becher	<a href="#">Naturjoghurt</a>
1 Becher	Sauerrahm
10 Blätter	Gelatine
2 Gläser	<a href="#">Kirschen</a>
20 Stk.	Milchschnitten
1 Stk.	Limette (Saft und Schalenabrieb)
1 Packung	Schokoraspeln

### Zubereitung

1. Die Milchschnitten-Kirsch-Torte wird nicht gebacken, sie zieht im Kühlschrank durch. Zu Beginn die Kirschen gut abtropfen lassen. Milchschnitten auf dem Boden einer Springform verteilen. Einige Kirschen für die Dekoration zur Seite legen. Die restlichen Kirschen über den Milchschnitten gleichmäßig verteilen.
2. Die Gelatine für 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Die Schale der Limette abreiben, den Saft auspressen. Joghurt in eine Schüssel geben, mit Sauerrahm, Schalenabrieb und Limettensaft verrühren.
3. Einen kleinen Topf auf dem Herd erwärmen. Die Gelatine gründlich ausdrücken und im Topf auflösen. Unter die Joghurtcreme ziehen. Die Creme für mindestens eine halbe Stunde in den Kühlschrank stellen.

4. Sobald die Creme anfängt zu gelieren, gleichmäßig über den Kirschen verteilen und glattstreichen. Die Torte mit Schokoraspeln, Kirschen und Milchschnitten dekorieren. Bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren.

## **Tipp**

Die Milchschnitten-Kirsch-Torte kann man anstelle von Kirschen auch mit Erdbeeren oder Himbeeren zubereiten.