

Bayernland



SCHWARZWÄLDER Kirschtorte

1 TORTE



CA. 60 MIN. ZUBEREITUNGSZEIT



ZUTATEN

Keksboden:

120 g helles Mandelmehl

70 g Erythrit+Stevia

95 g Bayernland Goldbutter

25 g Kakao

Schoko-Käsekuchenmasse:

500 g Bayernland Farmi Frischkäse

300 g Domspitzmilch Schlagrahm

100 g Erythrit+Stevia

250 g Zartbitter Erythrit Mini

Schokodrops

Kirschen-Dekoration:

250 g Sauerkirschen, ungezuckert

50 g Erythrit+Stevia

3,5 g Johannisbrotkernmehl

60 ml Wasser

Optional Kirschbrand /-wasser

75 g Domspitzmilch Schlagrahm

40 g Zartbitter Erythrit Mini

Schokodrops für die

Schokoladenlocken

ZUBEREITUNG

1. Für den Schokoboden Erythrit + Stevia mit dem Mandelmehl und dem Kakao vermischen. Die Goldbutter mit den trockenen Zutaten mischen und den Teig kühl stellen.
2. Den Teig zwischen zwei Backpapierblättern ausrollen, mit dem Tortenring ausstechen und wieder kühl stellen.
3. Für die Schokoladenkäsekuchencreme den Frischkäse mit Erythrit+Stevia cremig rühren. Die Sahne steif schlagen und in den Kühlschrank stellen.
4. Schokodrops schmelzen und mit der Frischkäsecreme verrühren. Die Sahne unter die Creme heben. Die Füllung auf den Boden in den Tortenring füllen, glattstreichen und für mind. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.
5. Für die Kirschen-Dekoration 50 g Erythrit+ Stevia und Johannisbrotkernmehl vermischen – so gibt es keine Klümpchen. Gemeinsam mit Kirschen und etwas Wasser im Topf kochen bis die gewünschte Konsistenz erreicht wird.
6. Die Kirschen mindestens 15-30 Minuten im Kühlschrank abkühlen lassen und dann am Rand auf die Schokocreme verteilen. Die Torte weitere 1,5 Stunden in den Kühlschrank stellen.
7. Für die Schokolocken die Schokodrops schmelzen und als Block wie Kuvertüre erkalten lassen. Mit dem Sparschäler Raspeln abschälen.
8. Zum Servieren die restliche Sahne schlagen, in der Mitte der Torte verteilen und mit den Schokolocken verzieren.

DIESES REZEPT ENTSTAND IN FREUNDLICHER ZUSAMMENARBEIT MIT WWW.SOULFOOD-LOWCARBERIA.DE



/bayernlandeg



/bayernland_eg

www.bayernland.de



Mehr Rezepte unter:

www.youtube.com/BayernlandTV