



Zutaten für 6 Stück

150 g Vollkorn-Butterkekse
90 g Butter
250 g Kirschen
100 g weiße Kuvertüre
100 g Magerquark
1 Bio-Limette (Abrieb davon)
etwas geriebene Tonkabohne
100 ml Sahne
175 g Frischkäse
ein paar Kirschen zur Dekoration



Kirschtörtchen



Zubereitung

Dessertringe mit Backpapier auskleiden. Vollkorn-Butterkeks in einen Gefrierbeutel und entweder mit einem Nudelholz oder einem Topf, einer Pfanne oder sonst einem Gegenstand fein zerbröseln. Butter in einem Topf schmelzen und über die Brösel geben. Alles miteinander verrühren, in die 6 Dessertringe verteilen und festdrücken. Für 10 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Kuvertüre hacken und über dem Wasserbad schmelzen. Vom Herd ziehen und abkühlen lassen. In der Zwischenzeit die Kirschen entsteinen, halbieren und auf Küchenpapier etwas abtropfen lassen. Halbierete Kirschen auf dem Bröselboden verteilen. Kalte Sahne in eine Schüssel geben und streif schlagen. Quark, Frischkäse, abgekühlte Kuvertüre, Limettenabrieb und etwas geriebene Tonkabohne hinzugeben und miteinander verrühren. Wem die Maße nicht süß genug ist, kann noch gerne etwas Zucker hinzugeben. Die Creme auf die Kirschen geben und glatt streichen. Für 3-4 Stunden, am besten aber noch etwas länger in den Kühlschrank stellen.

Vor dem Servieren vorsichtig den Servierring und anschließend das Backpapier abziehen. Mit einigen Kirschen garniert servieren.