

Joghurttorte mit Mascarpone

Zutaten:

14 Scheiben Knäckebrot
120 g weiche Butter
8 cl Kirschwasser
40 g Puderzucker
250 g Mascarpone
500 g Naturjoghurt
2 TL Zitronensaft
350 g Kirschen (Glas)
30 g Fertiggelatine / Sofortgelatine

Zubereitung:

- Knäckebrotsscheiben fein zerbröseln.
- Brösel mit der Butter und 4 cl Kirschwasser vermischen.
- Boden einer Springform mit Backpapier auslegen.
- Butterbröselmasse in die Form drücken.
- Kirschen gut abtropfen lassen.
- Joghurt, Mascarpone, Zitronensaft und Kirschwasser verrühren.
- Gelatinepulver und Puderzucker vermischen.
- Mischung unter die Joghurtcreme rühren.
- Abgetropfte Kirschen unter die Creme heben.
- Joghurtcreme auf den Tortenboden verteilen und glatt streichen.
- Mindestens 2 Stunden im Kühlschrank kühlen.
- Vor dem Servieren mit Kirschen und Sahnetupfen verzieren.