

Amarena Tarte ohne Backen



Du brauchst dafür:

- 150 g Butterkekse
- Ca. 10 Biskotten
- 100 g zerlassene Butter
- 200 g weiße Schokolade
- Ca. 240 g Amarena-Kirschen - ich verwende gerne die von Fabri (das ist mein privater Tipp)
- 250 g Joghurt
- 60 g Staubzucker
- 6 Blätter Gelatine
- Saft von 1 Zitrone
- 500 ml Schlagobers

Und so geht's:

- Butterkekse und Biskotten grob zerbröseln - ich gebe sie dazu oft in ein verschließbares Sackerl und zerbrösle sie mit einem Schöpfer oder ähnlichem
- Die Hälfte der Butter in einem Topf zerlassen und auf ganz niedriger Temperatur die Hälfte der Schokolade darin auflösen und anschl. mit den Butterkeksen vermischen
- Den Schoko-Keksboden in einer Tortenform (am besten mit 26 cm Ø) verteilen und leicht andrücken
- Im Kühlschrank 1/4 Std. kalt stellen, einstweilen die Zitrone pressen und den Schlagobers schlagen und kühl stellen
- Im Topf nun die 2. Hälfte der Butter und der weißen Schokolade schmelzen und miteinander verrühren und auf dem Tortenboden verstreichen
- Nun die Amarena-Kirschen darauf verteilen
- Joghurt, Zitronensaft und Staubzucker verrühren - wenn ihr die Amarena-Kirschen von Fabri verwendet, könnt ihr die Flüssigkeit aus dem Glas ca. zur Hälfte ebenfalls zur Creme geben, dann wird sie rosa wie auf meinem Foto
- Die Gelatine nach Packungsanleitung zubereiten
- Die Joghurt-Masse mit der Gelatine und dem Schlagobers vorsichtig vermischen
- Die Creme auf die Amarena-Kirschen in die Form füllen und für ca. 1 Std. kalt stellen
- Abschließend mit etwas flüssiger Schokolade verzieren und genießen😊