

Kirsch - Charlotte

Zutaten:

500 g Sauerkirschen (Glas, TK oder frisch)
1 Dose Mandarinen
30 Löffelbiskuits (ca.)
1000 g Vanillejoghurt
400 g Schlagsahne
130 g Zucker
3 Päckchen Vanillezucker
Saft von einer Zitrone
60 g Sofortgelatine / Fertiggelatine
250 ml Kirschsafft
1 Päckchen Tortenguss
1 EL Zucker



Zubereitung:

- Tortenring oder Springformrand auf eine Tortenplatte legen.
- Den Boden dicht mit Biskuits auslegen.
- Mandarinen abtropfen lassen.
- Sahne steif schlagen.
- Zucker, Vanillezucker und Gelatinepulver vermischen.
- Mischung, Zitronensaft und Joghurt verrühren.
- Mandarinen und Sahne unterheben.
- Etwas Creme in die Form füllen.
- Restliche Biskuits halbieren.
- Biskuits aufrecht an den Tortenrand stellen.
- Restcreme einfüllen und glatt streichen.
- Mindestens 3 Stunden kühlen.
- Vorbereitete Kirschen auf die Torte geben.
- Kirschsafft, Zucker und Tortenguss nach Packungsanweisung aufkochen.
- Guss auf den Kirschen verteilen.
- Noch einmal 1 Stunde kühlen.