

# FROLLINI- KIRSCHTORTE

## REZEPT FÜR EINE KLEINE SPRINGFORM

(ca. 18 cm Durchmesser, ca. 8 Stück)

### Zutaten:

#### TORTENBODEN:

- 70 g weiche Butter
- 180 g **Mevalia Frollini** zerbröselt

#### CREME:

- 40 g Vanillepuddingpulver
- 45 g Milchersatz-Pulver\*
- 450 ml warmes Wasser
- 30 g Zucker
- 100 g Schlagsahne
- 4 Blatt Gelatine

#### KIRSCHMASSE:

- 300 ml Sauerkirschsafft
- 20 g Tortenguss-Pulver
- 20 g Zucker
- 1 Msp. Zimt
- 280 g Sauerkirschen, abgetropft

### Zubereitung:

Butter schmelzen. Frollini in einem Beutel mit Hilfe eines Nudelholzes zerbröseln. Frollini Brösel gut mit der Butter vermengen und fest auf den Boden der Springform drücken, Springformrand schließen. Milchersatz unter Verwendung der 450ml warmen



Wasser laut Anleitung herstellen. Mit dem Milchersatz, Zucker und dem Vanillepuddingpulver den Pudding herstellen und während des Abkühlens immer wieder aufrühren. Sahne steif schlagen und unter den abgekühlten Pudding heben. Gelatineblätter in wenig kaltem Wasser einweichen und ausdrücken. Zusammen mit einem EL Wasser erhitzen, bis sich die Gelatine verflüssigt, dann vorsichtig in die Vanillecreme rühren. Die Creme auf den Tortenboden gießen und in den Kühlschrank stellen. Inzwischen die Sauerkirschen abgießen, den Saft auffangen. Tortenguss-Pulver, Zimt und Zucker mischen und im Kirschsafft auflösen, aufkochen und ca. 1 Minute köcheln lassen. Kurz vor dem Eindicken die abgetropften Sauerkirschen unterheben und die Masse abkühlen lassen. Anschließend vorsichtig auf der Vanillecreme verteilen. Die Torte 24 Stunden im Kühlschrank kaltstellen. Vor dem Servieren den Springformrand vorsichtig lösen.

### TIPPS

- Die Torte vorsichtig schneiden und stückweise vom Boden der Springform herausheben.

#### Nährwertangaben:

	Pro Stück
Energie	311 kcal
Fett	16,8 g
Kohlenhydrate	39,0 g
<b>Protein</b>	<b>1,0 g</b>
<b>Phenylalanin</b>	<b>18,4 mg</b>
<b>Tyrosin</b>	<b>11,9 mg</b>
<b>Leucin</b>	<b>26,5 mg</b>

\* berechnet mit Milchersatz-Pulver mit 0g Eiweiß pro 100ml

Mevalia | LOW  
PROTEIN