

# Kirsch-Quark-Kuchen ohne Backen

## Zutaten für eine Springform

### Teig

- 36 Butterkekse
- 50 g Butter

### Erste Schicht

- 300 g Frischkäse
- 150 g Puderzucker
- 2 EL Milch

### Zweite Schicht

- 200 g gemahlene Mandeln

### Dritte Schicht

- 200 g Schlagsahne
- 1 Päckchen Sahnefest
- 100 g Puderzucker

### Vierte Schicht

- 2 Päckchen Sahnefest *oder*
- etwas gemahlene Nüsse

### Fünfte Schicht

- 1 Glas Schattenmorellen
- 1 Päckchen Tortenguss

## Zubereitung

1. Butterkekse zu Krümeln verarbeiten und mit der Butter zu einem Teig verarbeiten, damit dem Boden einer Springform bedecken.
2. Frischkäse, Puderzucker und Milch gut verrühren und als erste Schicht auftragen.
3. Als zweite Schicht die gemahlene Mandeln auftragen
4. Die Sahne schlagen, kurz bevor sie fest wird, zunächst Sahnefest, dann Zucker zugeben. Als dritte Schicht auftragen.
5. Wahlweise 2 Päckchen Sahnefest oder etwas gemahlene Nüsse als vierte Schicht auftragen
6. Die Schattenmorellen abtropfen lassen und zu oberst aufschichten. Den Saft zusammen mit dem Tortenguss-Pulver bei gelinder Hitze aufkochen und mit dem entstandenen Guss die Torte abschließen.
7. Die gesamte Torte einige Stunden kühl lagern.