



Mehr Rezepte auf
www.lifechannel.ch/kochtipps
Foto © 123rf



Dessert

Schokoladen-Kirsch-Schnitte

Zutaten

Für 4 Personen

1 Biskuitboden
1 Dose Kirschen entsteint
wenig Kirsch

Füllung
200 ml Kondensmilch
400 g Philadelphiakäse
wenig Zitronensaft

Topping
1 dl Vollrahm
100 g Schokolade schwarz

Zubereitung

1. Kirschen aus der Dose auf dem Biskuit verteilen und es nach Belieben leicht mit Kirsch tränken.
2. Für die Füllung alle Zutaten gut mischen und über das Biskuit mit den Kirschen streichen.
3. Vollrahm aufkochen, Schokolade in kleine Stücke schneiden und mit dem Vollrahm mischen.
4. Topping über das ganze Biskuit verteilen und für mindestens eine Stunde kühl stellen.
5. Stücke aus der Biskuittorte schneiden und die Schnitten servieren.