

# No Bake Tarte mit fruchtiger Kirschgrütze

Heute gibt es eine leckere No Bake Kirsch Tarte mit cremigen Mascarpone, Quark und lecker fruchtigen Kirschen. Die Tarte ist schnell hergestellt und absolut anfängerfreundlich! Auch wenn in der momentanen Situation auf Gäste verzichtet werden muß, ein leckeres Stückchen Kuchen geht doch auch mit seinen Liebsten zu Hause und hebt die Stimmung. Eine [28cm Tarteform mit Hebeboden](#)\* kommt in diesem Rezept zum Einsatz, wer eine andere Größe benötigt, kann die Zutaten ganz einfach mit dieser [Umrechnungstabelle](#) umrechnen.

**Los gehts mit den Zutaten für die Kirsch Tarte:**

für eine [28er Tarteform](#)\* benötigt ihr:

350g Haferkekse (oder andere)

140g geschmolzene Butter

100g Schokodrops oder -raspel

250g Mascarpone

250g Speisequark 20% Fett

40g Zucker

1 TL Vanilleextrakt

400ml Schlagsahne

4 TL San Apart oder 2 Pck. Sahnesteif

1 Glas Kirschen/Schattenmorellen 680g

25g Speisestärke

20g Zucker

1 TL Vanilleextrakt

etwas Wasser



### **Zubereitung der Kirsch Tarte:**

Kekse in einem Multizerkleinerer fein zermahlen, alternativ die Kekse in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz zerschlagen. Diese mit der geschmolzenen Butter in einer Schüssel vermengen, Schokodrops anschließend untermischen.

Eine 28cm Tarteform einfetten, die Kekskrümel hinein geben und am Rand, als auch am Boden mit einem Löffelrücken gut festdrücken.

Keksboden 20 Minuten in den Kühlschrank stellen.

In der Zwischenzeit die Creme herstellen. Dazu wird die Sahne mit der Hälfte des San Apart steif geschlagen und kurz auf die Seite gestellt. In einer weiteren Schüssel Mascarpone, Quark, Zucker, restliches San Apart und Vanilleextrakt mit dem Handmixer glatt rühren, anschließend die Sahne unterheben.

Die Creme nun auf den kalten Keksboden geben und glatt streichen. Mit einer kleinen Winkelpalette oder einem Teelöffel ein Spiralmuster auf die Oberfläche prägen und die Tarte mindestens 2 Stunden kühl stellen.



Für die Kirschgrütze werden die Kirschen abgossen und der Saft dabei aufgefangen. Vom Saft wird 400ml benötigt, ggf. mit etwas Wasser auffüllen. Den Saft mit Zucker, Vanilleextrakt

und Speisestärke in einen Kochtopf geben und mit einem Schneebesen gut und klümpchenfrei glatt rühren. Auf den Herd stellen und unter ständigem Rühren kurz aufkochen, bis der Saft klarer und fester wird. Vom Herd nehmen und mit den Kirschen vermengen. Die Grütze direkt auf der Oberfläche mit Frischhaltefolie bedecken, so daß sich keine Haut bildet und abkühlen lassen.



Zum Servieren die Kirsch Tarte aus dem Kühlschrank nehmen und mit der ausgekühlten Kirschgrütze dekorieren.

Viel Spaß beim „Nachbacken“ und viel Freude beim schlemmen der Kirsch Tarte!

Bleibt gesund!

Eure Nicole



**NoBake Tarte**  
MIT FRUCHTIGER KIRSCHGRÜTZE



\* Amazon und andere Affiliate Links sind mit einem Stern (\*) gekennzeichnet und dienen dazu, wenn ihr durch mich ein

Produkt bestellt, mich mit einem kleinen Honorar zu beteiligen. Ich verlinke euch die Produkte, da ich voll und ganz dahinter stehe und diese auch selbst verwende. Für Euch entstehen dadurch keinerlei Mehrkosten oder Mehraufwand.

Werbung:

Viele der von mir verwendeten Artikel und Zutaten findest du in meinem [Online-Shop](#)