

# Kirsch-Stracciatella-Kuchen

80 g Butter  
100 g Löffelbiskuits  
50 g Butterkekse  
50 g gemahlene Mandeln  
8 Blatt Gelatine  
je 100 g und je 150 g Zartbitterschokolade  
Die Hälfte eines 720 g-Glases Sauerkirschen  
250 g Mascarpone  
250 g Creme Double  
100 g Zucker  
200 g Joghurt  
2 x 150 g Schlagsahne  
25 g Palmin  
Kirschen als Deko

Eine Kastenform (11,5 x 31 cm) mit Wasser ausspülen und mit Frischhaltefolie auslegen.

Löffelbiskuit und Kekse im Mixer zerkleinern. Butter schmelzen und zusammen mit den Mandeln und dem zerkleinerten Gebäck mischen. Die Mischung auf den Boden der Form geben, andrücken und für eine halbe Stunde in den Kühlschrank stellen.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 100 g Schokolade fein hacken. Kirschen abtropfen lassen und grob hacken. Mascarpone, Creme Double, Zucker und Joghurt glatt rühren. Gelatine ausdrücken und bei leichter Hitze in einem Topf auflösen. Etwas Mascarponecreme in die Gelatine rühren, die Gelatine-Mascarponecreme dann in die übrige Mascarponecreme geben. 150 g Sahne steif schlagen und gemeinsam mit der Schokolade und den Kirschen unter die Mascarponecreme heben. Creme auf den Crunchboden geben und 4 Stunden lang im Kühlschrank fest werden lassen.

150 g Zartbitterschokolade grob hacken. 150 g Sahne und Palmin im Topf aufkochen. Von der Kochstelle ziehen und 1-2 Minuten lang abkühlen lassen anschließend über die Schokolade geben. Kurz ziehen lassen und so lange rühren, bis sich Schokolade und Sahne vollständig miteinander vermischt haben. Auf die Creme geben und kalt stellen. Mit Kirschen dekorieren.

