
Nippon-Stracciatella-Kuchen mit Kirschgrütze

für eine Springform mit Ø20cm

für den Boden:
150g schokolierter Puffreis (z.B. nippon)

für den Belag:
1 Tütchen Sofortgelatine
400g Magerquark
400g Vanillejoghurt
30g Schokoraspeln
eventuell etwas Zucker

für die Grütze:
250g Kirschen
175ml Wasser
2 El Zucker
1/2 Tütchen Vanillepuddingpulver



Die Nippons grob klein brechen und über dem Wasserbad die Schokobestandteile zum schmelzen bringen. In der Zwischenzeit eine kleine Springform mit Backpapier auslegen und dann die Schokomischung hinein gießen und verteilen. Im Kühlschrank fest werden lassen.

In einer großen Schüssel Quark, Joghurt, Zucker und Schokoraspeln miteinander mischen und die Sofortgelatine untermischen. So lange kräftig rühren, bis die Textur der Creme nicht mehr körnig ist. Die Creme dann auf den erkalteten Boden streichen und zurück in den Kühlschrank stellen. Mindestens 4 Stunden fest werden lassen. Jetzt auch die Kirschen zum Auftauen aus dem Gefrierfach nehmen, falls ihr so wie ich gefrorene benutzt.

Kurz vor dem Servieren die Kirschen mit dem Wasser aufkochen und kurz köcheln lassen. Das Puddingpulver mit einem kleinen Schuss Wasser anrühren und unter Rühren dazu geben. Weiter rühren, bis alles eine soßige Konsistenz hat. Dann vom Herd nehmen und noch ein paar Minuten abkühlen lassen.

Den Kuchen in Stücke schneiden und zu jedem Stück ein paar Löffel warme Grütze reichen. Sehr lecker ist es auch, noch ein Nippon oder eine Nippolino Praline über den fertigen Kuchen zu bröseln.