


# No-Bake-Cake mit Kirschen und Ruby Couverture

10 - 12 Stücke

 gelingt leicht

 bis zu 25 Min.



## Zutaten:

### Boden:

100 g Mandeln geschält, gehackt  
10 g Kakaopulver  
50 g Rohrzucker oder brauner Zucker  
50 g Butter

### Füllung:

250 g Kirschen  
8 Blätter Dr. Oetker Gelatine  
100 g Dr. Oetker Ruby Couverture  
50 g Zucker  
1 TL Dr. Oetker Bourbon Vanille Paste  
500 g Magerquark

### Dekoration:

Kirschen  
Dr. Oetker Ruby Couverture  
Mandelblättchen

## 1 Vorbereiten:

Den Boden und die Seitenwände einer Cakeform von 20 cm Länge mit Backpapier auslegen.

## 2 Boden:

Butter in einer Pfanne schmelzen. Mit den Mandeln, dem Kakaopulver und dem Zucker in eine Schüssel geben und alles gut mischen. Die Masse auf dem Boden der Cakeform verteilen und gut festdrücken. Bis zur weiteren Verwendung kühl stellen.

### 3 Füllung:

Die Kirschen in einen hohen Becher geben und mit dem Stabmixer pürieren. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Couverture in eine Schüssel geben und über einem heissen Wasserbad langsam schmelzen lassen.

In einer weiteren Schüssel den Zucker mit der Vanille und dem Magerquark verrühren.

Die Gelatine gut ausdrücken und mit 3 Esslöffel Kirschenpüree in eine kleine Pfanne geben. Alles langsam erwärmen, bis die Gelatine geschmolzen ist. Sofort vom Herd nehmen und das restliche Kirschenpüree unterrühren. Dann die geschmolzene Couverture untermischen. Das Schokoladen-Kirschen-Püree zügig und gründlich mit einem Schneebesen unter den Quark rühren, bis alles schön glatt ist. Die Masse auf den vorbereiteten Cakeboden giessen.

Den Cake mindestens 4 Stunden kühl stellen.

### 4 Dekoration:

Vor dem Servieren den Cake mit Hilfe des Backpapiers aus der Form heben und auf eine Kuchenplatte geben. Den Cake nach Belieben mit Kirschen, Couverture Drops und Mandelblättchen garnieren.