# Nutella-Kirsch-Kuchen
# bei SehrLecker.de

**Die Zutaten:**

200 gr Nutella oder andere Nuss-Nougatcreme, 12-15 Brandt-Zwiebäcke, 300 gr Frischkäse, natur, 60 gr Puderzucker, 1 Glas Sauerkirschen, 40 gr Zucker, 1 Packung Vanille-Puddingpulver, 1 Becher Sahne, 1 Päckchen Sahnesteif, 1 Päckchen Vanillinzucker, Kakaopulver.

**Die Vorbereitungen:**

Zwiebäcke in einen Gefrierbeutel geben und zerbröseln.
Nutella langsam erwärmen.
Springform mit Klarsichtfolie auskleiden.
Sauerkirschen abtropfen lassen.

**Die Zubereitung:**

Zwiebackkrümel mit dem erwärmten Nutella vermischen und in die vorbereitete Springform geben.
Alles gut verteilen, etwas andrücken, 24 Stunden in den Kühlschrank stellen.
Klarsichtfolie entfernen, Boden auf eine Tortenplatte stellen.
Frischkäse und Puderzucker verrühren, auf den ausgekühlten, erhärteten Boden streichen.
Sauerkirschsaft mit dem Zucker und Puddingpulver vermengen und aufkochen, Kirschen zugeben, durchrühren, Masse etwas abkühlen lassen und auf den Frischkäse geben.
Sahne mit Sahnesteif und Vanillinzucker steifschlagen, auf die kalten Kirschen geben.
Vor dem Verzehr mit Kakaopulver bestäuben.

Gutes Gelingen und guten Appetit.

Dieses Rezept finden Sie unter: www.sehrlecker.de