

Schoko-Cheesecake

ca. 12 Portionen



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Wie bereite ich ganz einfach, ohne Backen, eine schokoladige Frischkäse-Torte zu?:

1 Karamell-Keksboden:

Die Kekse mit Butter vermischen und in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) geben. Mit einem Löffel gleichmäßig verteilen. Die Form ca. 20 Min. kalt stellen.

2 Frischkäsecreme:

Für die Creme die Zutaten der Reihe nach in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) glatt rühren. Streudekor und Kakao unterrühren. Die Creme auf dem Tortenboden verteilen und glatt streichen. Den Schoko-Cheesecake mind. 2 Std. kalt stellen.

- ## 3
- Den Springformrand mithilfe eines Messers lösen und nach oben abziehen. Den Cheesecake vom Backpapier lösen und mithilfe eines großen Messers auf eine Tortenplatte umsetzen.

Zutaten:

Sie benötigen:

1 Springform (26 cm Ø)

Karamell-Keksboden:

80 g Butter

250 g zerkleinerte Karamellkekse

Frischkäsecreme:

400 g Doppelrahm-Frischkäse

250 g Speisetopfen (20 %)

150 ml Milch

3 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

100 g gesiebter Staubzucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker

Zum Unterrühren:

2 EL Dr. Oetker Schoko & Crispiess

Mix Streudekor

½ KL gesiebter Backkakao

Zum Glasieren:

50 g Dr. Oetker Kuvertüre Fix

Zartbitter

30 g Butter

Zum Verzieren:

Süßigkeiten nach Wahl Snickers®,

Giotto®, Kinder Bueno®, Kinder

Schoko-Bons®, Toffifee®, Hanuta-

Mini, Maltesers



4 Zum Glasieren:

Kuvertüre fix mit Butter über Dampf (Wasserbad) schmelzen, dabei gut verrühren. Glasur in einen Einweg-Spritzbeutel füllen und vom Rand beginnend einen breiten Rand auf den Cheesecake spritzen.

5 Zum Verzieren:

Die Süßigkeiten halbieren oder vierteln und dekorativ auf der Glasur verteilen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Für einen Karamell-Geschmack 3 EL der Milch erwärmen, 2 Stk. Milchkaramellen darin schmelzen und unter die Frischkäsemasse rühren.

