

Chocolate Cheesecake mit Erdnusskaramell

Schnelle Schoko-Frischkäsetorte ohne Backen mit unwiderstehlichem Erdnusskaramell.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

_____ bis 40 Minuten



Wie bereite ich eine schnelle, schokoladige Frischkäse-Torte mit Erdnusskaramell zu?:

1 Vorbereiten:

Die Springform mit Backpapier auslegen.

2 Keksboden zubereiten:

Butter zerlassen. Mischung für den Boden (liegt der Backm. bei) zufügen und alles gut vermischen. Masse in die Form geben und mit Hilfe eines Esslöffels gleichmäßig zu einem flachen Boden fest andrücken. Keksboden bis zur Weiterverarbeitung in den Kühlschrank stellen.

Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier

Keksboden:

50 g Butter

1 Backm. Dr. Oetker Cheesecake American Style Chocolate

Cheesecake-Belag:

75 g Erdnusscreme mit Erdnuss-Stückchen

250 ml lauwarmes Wasser

400 g Doppelrahm-Frischkäse

200 g Schmand

Erdnusscreme-Belag:

200 g kalte Schlagsahne

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

75 g Erdnusscreme mit Erdnuss-Stückchen

Zum Verzieren:

150 g Erdnusskerne

50 g Erdnusscreme mit Erdnuss-Stückchen

125 ml Karamellsoße

3 Cheesecake-Belag:

Erdnusscreme mit 2 Teelöffeln in kleinen Klecksen auf dem Keksboden verteilen. Mischung für den Belag (liegt der Backm. bei) in eine Rührschüssel geben, lauwarmes Wasser hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) zuerst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 3 Min. aufschlagen. **Hinweis:** Als Spritzschutz die Schüssel locker mit Küchenpapier abdecken. Anschließend Frischkäse und Schmand unterrühren. Belag auf dem Boden gleichmäßig verstreichen. Den Cheesecake mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

4 Erdnusscreme-Belag:

Schlagsahne mit Vanillin-Zucker und Sahnesteif mit dem Mixer (Rührstäbe) steif schlagen, Erdnusscreme unterrühren. Erdnusscreme-Belag vorsichtig gleichmäßig bis zum Rand auf dem Cheesecake-Belag verstreichen. Cheesecake mind. 30 Min. in den Kühlschrank stellen.

- 5 Springformrand mit Hilfe eines Messers lösen und entfernen. Cheesecake vom Backpapier lösen und mit Hilfe eines großen Messers auf eine Tortenplatte umsetzen.

6 Verzieren:

Die Hälfte der Erdnüsse zum Bestreuen beiseitelegen. Übrige Zutaten in einen Rührbecher geben und mit dem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe verrühren. Erdnusssoße in Klecksen auf den Cheesecake geben. Mit der Schokoladenmischung (liegt der Backm. bei) und den restlichen Erdnüssen verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können den Cheesecake auch direkt auf einer mit Backpapier belegten Tortenplatte zubereiten, dann nur einen Springformrand aufstellen. Vor dem Servieren das Backpapier unter dem Boden wegziehen und den Springformrand lösen und entfernen.