



White chocolate cheese cake

Für eine 24 cm Springform

Ohne
Backen

Für den Teig:

- ♥ 200 g Vollkorn-Butterkekse (alternativ Dinkelkekse)
- ♥ 140 g Butter (alternativ mit Margarine - wird aber nicht so fest)

Die Kekse in einen Gefrierbeutel geben, gut verschließen und mit Hilfe eines Nudelholzes fein zerbröseln. Alternativ lässt sich dies auch im Mixer machen. Währenddessen die Butter in einem kleinen Topf schmelzen (nicht köcheln) lassen. Die Keksbrösel mit der Butter in eine Schüssel geben und gut vermischen. Eventuell - je nach Geschmack - noch zerkleinerte Nüsse und eine Prise Zimt untermischen. Eine Springform mit Backpapier auslegen, den Bröselteig auf dem Boden verteilen und mit den Händen gleichmäßig festdrücken. Dabei den Rand etwas hochziehen. Die Springform in den Kühlschrank stellen.

Für den Belag:

- ♥ 250 g weiße Kuvertüre
- ♥ 50 g Kokosfett (z.B. Palmin)
- ♥ 125 g Crème Fraiche
- ♥ 600 g Doppelrahmfrischkäse
- ♥ 1 Päckchen Orangenschalen-Aroma oder frischer Orangenabrieb

Die Kuvertüre grob hacken und 2/3 davon mit dem Kokosfett bei kleiner Hitze über dem Wasserbad schmelzen lassen. Die Schüssel vom Topf nehmen und die restliche Kuvertüre einrühren. Anschließend Crème Fraiche untermischen und bei Zimmertemperatur leicht abkühlen lassen.

Den Frischkäse mit dem Orangenschalen-Aroma verrühren und die Schokoladenmasse mit dem Handrührgerät untermischen bis eine homogene Creme entstanden ist. Die Schokoladen-Frischkäse-Creme auf dem Bröselboden verteilen, glatt streichen und für mindestens 5 Stunden in den Kühlschrank stellen. Wer es mag, kann den fertigen Kuchen noch mit Schokoladenspänen und Keksbröseln verzieren. Dazu schmeckt frisches Obst genauso, wie weihnachtliches Pflaumenkompott. Der Kuchen hält sich - immer kühl gelagert und abgedeckt - bis zu 3 Tage.

Guten Appetit!

Katja Winter

Unabhängige Stampin' Up! Demonstratorin
30938 Burgwedel, Lehmborg 1
05139 – 40 97 12

www.winters-manufactory.de