

ERDNUSS-KARAMELL-CHEESECAKE



Zubereitungszeit: 30 Minuten
Kühlzeit: etwa 4 Stunden
Ohne Backen

ZUTATEN FÜR 12 STÜCKE

Für den Boden:

50 g Cornflakes
100 g Zartbitter-Schokolade
50 g Vollmilch-Schokolade
25 g Butter

Für die Creme:

200 g Doppelrahm-Frischkäse
200 g Erdnussbutter, crunchy
1 Pck. Bourbon-Vanille-Zucker
40 g brauner Zucker
200 g Schlagsahne (mind. 30 % Fett)
4 EL Gelatine fix

Für die Karamellschicht:

40 g ungesalzene Erdnusskerne
20 g Pistazienkerne
75 g brauner Zucker

Pro Stück:

E: 10 g, F: 27 g, Kh: 25 g,
kcal: 390

1. Für den Boden die Cornflakes in einen Gefrierbeutel geben und fein zerbröseln. Zartbitter- und Vollmilch-Schokolade grob hacken. Mit der Butter in einem Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen. Cornflakes unter die Schokolade mischen.

2. Die Schokomasse in eine Springform (ø 24 cm, Boden mit Backpapier belegt) geben. Zu einem Boden andrücken und etwa 60 Minuten kalt stellen.

3. Für die Creme Frischkäse, Erdnussbutter, Vanille-Zucker und Zucker in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) auf mittlerer Stufe verrühren.

4. Die Sahne in einer zweiten Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe steif schlagen, dabei Gelatinepulver einrieseln lassen. Die Sahne in 2 Portionen unter die Frischkäsecreme heben.

5. Die Erdnusscreme auf dem Kuchenboden verteilen und glattstreichen. Den Kuchen etwa 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

6. Für die Karamellschicht die Erdnüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze anrösten. Abkühlen lassen. Pistazien ebenfalls grob hacken.

7. Den Zucker in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze hellbraun karamellisieren lassen. Wenn der Zucker zu schmelzen beginnt, mit einem Kochlöffel vorsichtig umrühren. Erdnüsse und Pistazien hinzufügen und wenden, bis sie von einer Karamellschicht überzogen sind. Die Masse auf Backpapier verteilen und fest werden lassen.

8. Zum Servieren den Kuchen aus der Form lösen. Die karamellisierten Nüsse grob hacken oder in Stücke brechen. Auf der Frischkäsecreme verteilen und leicht andrücken.

Lieblingsrezept Nr.

15

