

# TOBLERONE CHEESECAKE / NO BAKE / OHNE BACKEN / KÜHLSCHRANKKUCHEN



Schneller Cheesecake mit der Schweizer Toblerone Schokolade – aus dem Kühlschrank und ganz ohne Backen!



Zubereitungszeit  
**30 Minuten**



Kühlzeit  
**2.5 Stunden**

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 18 cm

Höhe: 10 cm

## ZUBEREITUNG BODEN

Zerkleinere die Kekse sehr fein mit einem Mixer oder in einem Gefrierbeutel mithilfe eines Ausrollstabs. Schmelz die Butter mit dem Honig in einem Topf und nimm den Topf vom Herd herunter. Füge die Toblerone hinzu und rühre so lange, bis die Schokolade geschmolzen ist. Füge nun die gemahlenden Mandeln und Kekse hinzu und verrühre alle Zutaten gut miteinander.

Stelle einen Backring auf 18 cm Durchmesser ein und stelle ihn auf einen Tortenretter, welcher vorher mit Backfolie ausgelegt wird. Fülle die Masse hinein und drücke sie mit den Fingern oder mit einem Glas fest. Stell den Keksboden für 15 Minuten ins Gefrierfach.

## BODEN:

- 150 g** Biskuitungen (Kekse)
- 100 g** Butter
- 50 g** Mandeln (gemahlen)
- 1 EL** Honig
- 60 g** Toblerone

## ZUBEREITUNG CHEESECAKE-CREME

Schmelz die Toblerone Schokolade über einem warmen, aber nicht kochenden Wasserbad und nimm sie dann vom Wasserbad herunter. Achte darauf, dass die Schokolade nicht heiß wird! Schlag die Sahne mit dem Sanapart fast steif. Füge den Frischkäse hinzu und rühre kurz durch. Füge die geschmolzene Schokolade hinzu und rühre die Creme steif. Verteile sie auf dem Keksboden und stell sie für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank.

## CHEESECAKE-CREME:

- 300 g** Sahne
- 5 TL** San-apart
- 500 g** Frischkäse (Doppelrahmstufe)
- 200 g** Toblerone

## DEKORATION

Hacke die Toblerone grob. Erwärme den Honig mit der Butter in einer beschichteten Pfanne und lass die Honigbutter aufkochen. Hacke die Mandeln grob und füge sie zum Honig hinzu. Rühre nun so lange, bis die Mandeln Farbe angenommen haben. Zieh sie dann vom Herd herunter und verteile sie einzeln auf einem Backpapier und lass sie abkühlen.

## DEKORATION:

- 100 g** Toblerone
- 50 g** Mandeln (ganz)
- 2 EL** Honig
- 1 TL** Butter

Entferne den Backring von der Torte und dekoriere sie mit der gehackten Schokolade und den karamellisierten Mandeln.

Viel Spaß beim Nachkochen, eure Sally!