KW 49 SPEKULATIUS CHEESECAKE / NO BAKE / BACKEN MIT SALLY UND LIDL #91

- ANZEIGE -

Ihr wisst Käsekuchen gibt es bei mir immer wieder und gerne in vielen verschiedenen Variationen, weil es nie genug Käsekuchen geben kann. Passend zur Adventszeit habe ich heute einen Cheesecake ohne backen mit einem Spekulatius-Boden und einer Kinderpunsch Glasur zubereitet. Nach Belieben könnt ihr auch Glühwein verwenden.

Zubereitungszeit

30 Minuten

Kühlzeit

3 Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 25 cm

VORBEREITUNG

Setze einen Tortenring auf einen mit Backfolie belegten Tortenretter.

KEKSBODEN

Schmelz die Butter in einer großen Emaille-Schüssel oder einem Topf bei mittlerer Hitze oder in der Mikrowelle. Zerkleinere die Spekulatiuskekse und vermische sie mit der Butter. Fülle die Keksmischung in den Tortenring und drücke sie mit den Händen, einer Burgerpresse oder einem Glas flach. Stelle den Boden für etwa 30 Minuten in den Kühlschrank.

KÄSEKUCHENMASSE

Verrühre den Frischkäse mit dem Quark, Puderzucker, Vanilleextrakt und der Orangenpaste. Gieße die Sahne dazu, rühre sie ein und schlage die Creme mit San-apart auf. Fülle die Creme auf den Keksboden und streiche sie glatt. Stelle den Kuchen für etwa 2 Stunden in den Kühlschrank.

GUSS

Rühre das Tortengusspulver in den Kinderpunsch und lasse den Guss aufkochen, gieße ihn dann vorsichtig, aber zügig, auf die kalte Käsekuchenmasse. Streiche den Guss gleich glatt, da er schnell fest wird. Stelle den Kuchen nochmal etwa 30 Minuten in den Kühlschrank.

Statt Kinderpunsch kannst du auch Glühwein oder roten Fruchtsaft, nach Belieben mit Gewürzen, verwenden.

KEKSBODEN:

- 100 g** Butter
- 250 g** Spekulatiuskekse

KÄSEKUCHENMASSE:

- 250 g** Frischkäse
- 250 g** Quark
- 80 g** Puderzucker
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 1 TL** Orangenpaste
- 400 g** Sahne
- 9 TL** San-apart

GUSS:

- 250 g** Kinderpunsch
- 1** Päckchen Tortenguss (rot)

DEKORATION:

- 30 g** Spekulatiuskekse

DEKORATION

Setze den Kuchen auf eine Tortenplatte und löse den Tortenring. Brötle die Spekulatiuskekse zum Servieren darüber. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!