



# NO BAKE KINDERSCHOKOLADE CHEESECAKE / SCHOKORIEGEL KÄSEKUCHEN



Cremiger Käsekuchen ganz ohne Backen. Die Frischkäse Creme wird mit Kinderriegeln verfeinert und dann noch mit einer Ganache aus Kinderschokolade übergossen. Der Kuchen ist schnell zubereitet, besteht nur aus 6 Zutaten und muss nur für knapp zwei Stunden gekühlt werden. Statt den Butterkeksen könnt ihr auch gerne andere Kekse verwenden, je nach Fettgehalt der Kekse benötigt ihr eventuell etwas weniger oder mehr Butter.



Zubereitungszeit

**30 Minuten**



Kühlzeit

**90 Minuten**

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 20 cm

## BODEN

Schmilz die Butter bei niedriger Stufe und zerkleinere die Kekse in einem Mixer oder mit der Hand oder dem Ausrollstab. Verrühre die Keksbrösel mit der flüssigen Butter und fülle die Masse in einen Tortenring mit Springformboden. Stelle dabei 2 El der Masse für die Dekoration zur Seite. Drücke den Boden mit einer Burgerpresse oder einem Glas glatt. Stelle den Boden bis zur Weiterverwendung in den Kühlschrank.

BODEN:

- 200 g** Butterkekse
- 140 g** Butter

## KINDERSCHOKOLADEN CREME

Koche die Sahne auf. Zerkleinere die Kinderriegel grob. Nimm die Sahne vom Herd und rühre die Kinderriegel ein, bis sie geschmolzen sind. Fülle die Creme in eine große Schüssel um und lasse sie abkühlen. Rühre den Frischkäse cremig und gib ihn dann zur kalten Schokoladencreme. Verrühre alles, gib die Sahne langsam dazu und schlage die Creme mit San-apart auf. Fülle die Creme auf den Boden und streiche sie glatt, achte darauf, dass auch der Rand glatt abschließt. Stelle den Kuchen für etwa 1-2 Stunden abgedeckt in den Kühlschrank.

KINDERSCHOKOLADE  
CREME:

- 100 g** Sahne
- 200 g** Kinderriegel
- 300 g** Frischkäse
- 200 g** Sahne
- 5 TL** San-apart

## SCHOKOLADENDRIP

Koche die Sahne auf. Zerkleinere die Kinderriegel grob. Nimm die Sahne vom Herd und rühre die Kinderriegel ein, bis sie geschmolzen sind. Lasse den Drip zimmerwarm abkühlen. Gieße den Drip auf den gekühlten Kuchen, streiche ihn glatt und kühle den Kuchen nochmal für mindestens 30 Minuten.

SCHOKOLADENDRIP:

- 100 g** Sahne
- 200 g** Kinderriegel

## DEKORATION

Schneide die Kinderriegel in feine Stücke. Entferne den Tortenring, setze den Kuchen auf einen Tortenständer und dekoriere ihn mit den übrigen Keksbröseln und zerkleinerten Kinderriegeln. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

DEKORATION:

- 50 g** Kinderriegel