



## SCHOKOLADEN CHEESECAKE BARS / NO BAKE SCHOKO KÄSEKUCHEN



Käsekuchen geht immer. Mit der Bonne Maman Haselnuss & Kakao Creme schmeckte dieser Käsekuchen ohne Backen besonders cremig und schokoladig. Für den knusprigen Keksboden habe ich Schoko Butterkekse verwendet, ihr könnt aber auch andere Kekse eurer Wahl verwenden.



Zubereitungszeit  
**30 Minuten**



Kühlzeit  
**2 Stunden**

### FORMGRÖSSE:

Backform: eckig

Länge: 20 cm

Breite: 25 cm

### SCHOKOLADENBODEN

Schmelz die Kuvertüre über einem warmen, nicht kochenden Wasserbad oder in der Mikrowelle. Zerkleinere die Butterkekse mit dem Whacker, einem Ausrollstab oder den Händen. Nimm die Kuvertüre vom Wasserbad, gib die Butter dazu und lasse sie in der Restwärme schmelzen. Verrühre die Schokoladen-Butter mit den Keksbröseln. Stelle einen Backrahmen auf einen mit Backfolie belegten Tortenretter und fülle die Masse hinein. Drücke den Boden mit einem Glas oder einer Burgerpresse glatt.

### CHEESECAKE

Schlage die Sahne mit der Hälfte des San-apart steif. Verrühre den Frischkäse mit der Haselnuss und Kakao Creme, dem Kakao und dem restlichen San-apart cremig. Hebe die Sahne unter und verteile die Creme auf dem Keksboden. Streiche sie glatt und stelle den Kuchen abgedeckt für 2-3 Stunden in den Kühlschrank.

### TOPPING

Entferne den Backrahmen und schneide den Kuchen in kleine Rechtecke. Erwärme die Haselnuss und Kakao Creme über einem Wasserbad. Verteile die Creme über den Cheesecake Stücken und setze sie auf eine Servierplatte. Viel Spaß beim Nachmachen, deine Sally!

### SCHOKOLADENBODEN:

- ☐ **160 g** Zartbitterkuvertüre
- ☐ **200 g** Butterkekse (Kakao)
- ☐ **40 g** Butter

### SCHOKOLADEN-CHEESECAKE:

- ☐ **400 g** Sahne
- ☐ **8 TL** San-apart
- ☐ **400 g** Frischkäse
- ☐ **200 g** Bonne Maman Haselnuss & Kakao Creme
- ☐ **40 g** Kakao

### TOPPING:

- ☐ **50 g** Bonne Maman Haselnuss & Kakao Creme