

Pfefferminz-Cheesecake



Nährwerte pro Stück: Eiweiß: 5 g / Fett: 18 g / Kohlenhydrate: 25 g / Brennwert: 278 kcal

Zutaten für 15 Stück:

Für den Boden:

60 g weiße Schokolade
2 EL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
80 g Butterkekse
50 g gefüllte Schokoladen-Pfefferminz-Täfelchen

Für die Creme:

300 g Doppelrahm-Frischkäse
(zimmerwarm)
5 Tropfen Pfefferminzöl (Apotheke)
einige Tropfen grüne Speisefarbe
100 g Zucker
4 Blatt weiße Gelatine
350 g Schlagsahne (mind. 30 % Fett)

Zum Garnieren:

125 g gefüllte Schokoladen-Pfefferminz-Täfelchen (15 Stück)
2 EL Knusper-Schokoladenkugeln
einige frische Minzeblättchen



© Walter Cimalbal für ZS Verlag

1. Einen Tortenring (Ø 20 cm) auf eine mit Backpapier belegte Tortenplatte stellen.

2. Für den Boden Schokolade in Stücke brechen, mit Speiseöl in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen. Butterkekse in einen Gefrierbeutel geben. Den Beutel fest verschließen. Die Kekse mit einer Teigrolle fein zerbröseln und in eine Rührschüssel geben. Schokoladen-Pfefferminz-Täfelchen in kleine Stücke schneiden, mit der geschmolzenen Schokolade zu den Keksbröseln geben und gut verrühren. Die Brösel-Schokoladen-Masse in den Tortenring geben und mit einem Löffel zu einem Boden andrücken. Tortenboden in den Kühlschrank stellen.



3. Für die Creme Frischkäse, Pfefferminzöl, Speisefarbe und Zucker glatt rühren. Gelatine nach Packungsanleitung einweichen und leicht ausdrücken. Gelatine in einem kleinen Topf mit 3 Ess löffeln der Frischkäsemasse bei schwacher Hitze unter Rühren auflösen. Dann die warme Gelatinemasse mit einem Schneebesen unter die restliche Frischkäsemasse rühren. Sahne steif schlagen und mit einem Schneebesen unter die Frischkäsemasse heben.

4. Die Frischkäsecreme auf dem Bröselboden verteilen und mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank stellen.

5. Zum Garnieren den Tortenring lösen und entfernen. Schokoladen-Pfefferminz-Täfelchen dicht nebeneinander an den Rand drücken (kleben). Die Cheesecake-Oberfläche mit Knusper-Schokoladenkugeln bestreuen und mit abgespülten, trocken getupften Minzeblättchen garnieren.



Mehr Rezepte in:
„Kühlschrantorten von A-Z“

