



ESPRESSO-CHEESECAKE

OVOMALTINE REZEPTE



Kategorie
Dessert



Schwierigkeit
mittel



Portionen
Für eine Springform von 26 cm Ø



Zubereitungszeit
<90 Minuten

Uns fehlen die Worte. Wir sagen nur: Ovomaltine Espresso Cheesecake!

Zutaten

- 100 g Butter
- 180 g Ovomaltine Crunchy Müsli
- 100 ml starker Espresso
- 100 g weisse Kuvertüre
- 6 Blatt weisse Gelatine
- 200 g Sahne
- 400 g Frischkäse
- 250 g Sahnequark (40% Fettgehalt), abgetropft
- 100 g Ovomaltine Schoko Pulver
- ¼ TL gemahlenes Lebkuchengewürz
- 1 TL Ovomaltine Schoko Pulver zum Bestauben

Zubereitung

- ★ Den Boden der Form mit Backpapier belegen. Die Butter schmelzen und mit dem Ovomaltine Crunchy Müsli mischen. Gleichmäßig in der Form verteilen, festdrücken und für etwa 30 Min. im Kühlschrank fest werden lassen.
- ★ Den Espresso zubereiten und abkühlen lassen. Die Kuvertüre im heißen Wasserbad schmelzen. Die Gelatine 10 Min. in kaltem Wasser einweichen. Die Sahne steif schlagen.
- ★ Frischkäse, Quark, Ovomaltine Schoko Pulver und Lebkuchengewürz verrühren. Den Espresso und die flüssige Kuvertüre unterziehen.
- ★ Die Gelatine ausdrücken, in einem Töpfchen bei schwacher Hitze schmelzen. 1 EL der Frischkäsemasse unterrühren und die Mischung mit dem Teigspatel unter die gesamte Masse ziehen. Die Schlagsahne unterheben.
- ★ Die Espresso creme auf dem Müsliboden verteilen und den Kuchen zugedeckt für 4 Std. kaltstellen. Vor dem Servieren mit Ovomaltine Schoko Pulver bestauben.

Verwendete Produkte

Ovomaltine Crunchy Müsli
Ovomaltine Schoko Pulver

