Die Speisekarte, Bitte!

eTwinning

TITEL DES REZEPTS: Schokoladen-Käsekuchen	
PORTIONEN: 10 Personnen	
ZUTATEN: - Kekse 180 g -Butter 80 g -Streichfähiger Frischkäse 500 g -Nutella 500 g -Haselnusskorn 30 g	
ZUBEREITUNG: Für die Zubereitung des Nutella-Käsekuchens beginnt man mit der Vorbereitung des Bodens: die Butter in einem Topf bei sehr geringer Hitze schmelzen und dann abkühlen lassen. In der Zwischenzeit gießen Sie die trockenen Kekse in den Mixer, verrühren sie dann, bis ein Pulver entsteht, und legen sie in eine Schüssel; fügen Sie vorher die geschmolzene Butter hinzu und lassen Sie sie leicht abkühlen. gut mischen, bis eine sandige Verbindung entsteht. Eine Kuchenform mit einem Durchmesser von 24 cm mit Butter bestreichen und mit Backpapier auslegen. Dann die Keksmasse hineingeben und mit Hilfe eines Löffels gut verdichten, so dass der Keksboden entsteht; 30 Minuten in den Kühlschrank oder etwa zehn Minuten in die Tiefkühltruhe stellen. In der Zwischenzeit gießen Sie den cremigen Käse in eine Schüssel und fügen einen Löffel Nutella hinzu, dann mischen Sie ihn mit einem Schneebesen oder Spatel gut durch. An diesem Punkt fügen Sie den Rest der Nutella hinzu und rühren Sie mit dem Schneebesen weiter, bis Sie eine glatte Creme erhalten. Nehmen Sie die Kuchenform aus dem Kühlschrank und gießen Sie die Käse-Nutella-Mischung auf den erstarrten Keksboden. Die Oberfläche mit einem Spachtel gut ausgleichen, mit Folie abdecken und mindestens 6 Stunden (besser noch eine ganze Nacht) im Kühlschrank aushärten lassen. Dann den Käsekuchen auf einen Servierteller geben und mit Haselnusskörnern dekorieren. Servieren Sie Ihren Nutella-Käsekuchen kalt!	