

# Chocolate Cheesecake

Diese Schoko-Frischkäsetorte kommt ganz ohne Backen aus und wird durch die schokoladige Glasur und die Süßigkeiten besonders lecker.

etwa 12 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier

### Keksboden:

50 g Butter

1 Backm. Dr. Oetker Cheesecake  
American Style Chocolate

### Cheesecake-Belag:

250 ml lauwarmes Wasser

400 g Doppelrahm-Frischkäse

200 g Schmand

### Glasur:

50 g Dr. Oetker Kuvertüre fix

Zartbitter

30 g Butter

### Zum Verzieren:

Süßigkeiten Snickers®, Giotto®,  
Kinder Bueno®, Kinder Schoko-  
Bons®, Toffifee®, Hanuta-  
Mini, Maltesers

Wie bereite ich ganz einfach, ohne Backen, eine schokoladige Frischkäse-Torte zu?:

## 1 Vorbereiten:

Die Springform mit Backpapier auslegen.

## 2 Keksboden:

Butter zerlassen. Mischung für den Boden (liegt der Backm. bei) zufügen und alles gut vermischen. Masse in die Form geben und mit Hilfe eines Esslöffels gleichmäßig zu einem flachen Boden fest andrücken. Keksboden bis zur Weiterverarbeitung in den Kühlschrank stellen.

3 Cheesecake-Belag:

Mischung für den Belag (liegt der Backm. bei) in eine Rührschüssel geben, lauwarmes Wasser hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) zuerst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 3 Min. aufschlagen. **Hinweis:** Als Spritzschutz die Schüssel locker mit Küchenpapier abdecken. Anschließend Frischkäse und Schmand unterrühren. Schokoladenmischung (liegt der Backm. bei) kurz unterrühren. Belag auf dem Keksboden gleichmäßig verstreichen. Den Cheesecake mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

- 4 Springformrand mit Hilfe eines Messers lösen und entfernen. Cheesecake vom Backpapier lösen und mit Hilfe eines großen Messers auf eine Tortenplatte umsetzen.

5 Glasur:

Kuvertüre fix mit Butter im Wasserbad schmelzen, dabei gut verrühren. Glasur in einen Einmalspritzbeutel oder Gefrierbeutel füllen, eine kleine Ecke abschneiden und vom Rand beginnend einen breiten Rand auf den Cheesecake spritzen.

6 Verzieren:

Die Süßigkeiten halbieren oder vierteln und dekorativ auf der Glasur verteilen.