



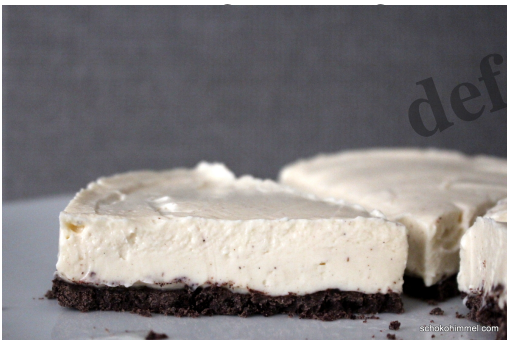
Ofen aus: cremigster White Chocolate Cheesecake [no bake]

Description

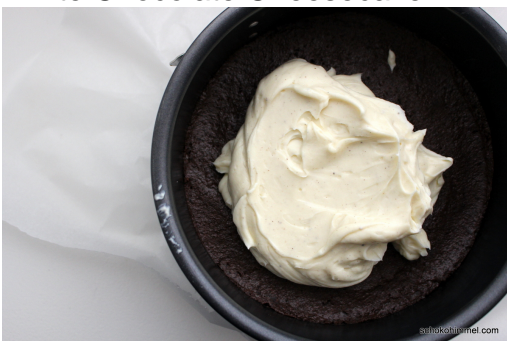
Liebe Leute, die Hitzewelle ist da! Trotzdem will man/frau natürlich Schokolade! Oder? Klar, sonst wäret ihr keine Leser des Schokohimmels! ? Hier kommt das perfekte Rezept für heiße Tage: ein ultracremiger White Chocolate Cheesecake mit knusprigem Keksboden, der superfix (und OHNE Backofen!) gezaubert ist. Inspiriert wurde ich von [lifeisfullofgoodies](#).



Cheesecake mit Keksboden



White Chocolate Cheesecake



Keksboden und Cheesecakefüllung

default watermark



White Chocolate Cheesecake mit
Karamell

default watermark



cremiges Kuchenglück für heiße Tage



Cheesecake mit weißer Schokolade

default watermark



White Chocolate Cheesecake mit
Keksboden



[Rezept drucken](#)

5 from 3 votes

Cremigster White Chocolate Cheesecake [no bake]

... no bake-Cheesecake mit Keksboden

Hier geht's um: Cheesecake

Autor: Schokohimmel

Zutaten

- für den Boden: 100 g Oreo-Kekse ich: die mit Kakaocremefüllung
- 50 g Vollmilchschokolade

- für die Cheesecake-Masse:
- 100 g weiße Schokolade
- 50 g Crème fraîche
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 50 g Zucker
- 300 g Doppelrahm-Frischkäse
- fürs Topping nach Belieben: Karamellsauce Keksbrösel, gehackte Schokolade...

So wird's gemacht

1. Eine kleine Springform am Boden mit Backpapier auslegen.
2. Für den Keksboden die Kekse zermahlen (jaaa, inklusive der Cremefüllung!) (ich habe es mit dem Mörser gemacht).
3. Die Vollmilchschokolade in grobe Stücke brechen und vorsichtig schmelzen (ich habe es in der Mikrowelle gemacht).
4. Die flüssige Schoko mit den Keksbröseln vermengen und die dunkle Masse auf dem Boden der Springform verteilen, alles mit einem Löffelrücken gleichmäßig andrücken.
5. Für die Cheesecake-Masse die weiße Schoko in grobe Stücke brechen und gemeinsam mit der Crème fraîche vorsichtig schmelzen, dann etwas abkühlen lassen.
6. Die Mischung mit Vanillezucker, Zucker und Frischkäse verrühren (ein Schneebeesen reicht). Ein paar Minuten stehen lassen, dann nochmals umrühren. So ist der Zucker gut "aufgelöst" in der Masse.
7. Die cremige, weiße Füllung auf dem Keksboden verteilen, glattstreichen und den Kuchen über Nacht in den Kühlschrank stellen. Allow your cheesecake to chill! ?
8. Vor dem Servieren nach Belieben verzieren, z.B. mit Karamellsauce, weiteren Keksbröseln, gehackter Schokolade...

Schokohimmlische Randnotizen

Für eine 26 cm-Springform alle Zutaten einfach verdoppeln.

Aaaaaaaaaaaaaahhh, geil! Der White Chocolate Cheesecake ist so wahnsinnig cremig! ? Der dunkle, knackige Keks-Schoko-Boden ist ein herrlicher Kontrast zur weißen, süßen Creme. Die Karamellsauce ergänzt das Ganze wunderbar. Einen besseren Kuchen für heiße Tage kann es nicht geben, trust me ?. In dem Sinne: ab in den Schatten und Cheesecake (und das Wochenende) genießen!

Lieber Kokos als Schoko? Testet unbedingt den [Coconut Cream Pie](#) (ebenfalls „no bake“)! Nur ein Dessert gesucht? Dann probiert mal die [cremig-knusprigen Mini-Cheesecakes](#), die auch ohne Backofen gemacht werden.

Category

1. Cheesecake
2. Schokolade

Tags

1. Cheesecake
2. Doppelrahmfrischkäse
3. Keksboden
4. no bake
5. ohne backen
6. weiße Schokolade

Date Created

6. August 2020

Author

schokohimmel

default watermark