



Nutella-Cheesecake [oder auch: „Schoko-Pudding“]

Description

Dies hier ist ein (leckerer) Cheesecake-Fail. Was nämlich eigentlich in der Springform und im Kühlschrank ein Nutella-Cheesecake mit Keksboden werden sollte (und auch kurzzeitig war), ist nach wenigen Minuten bei „Zimmertemperatur“ (und das waren Anfang September im Ruhrgebiet gefühlt schwüle 35° ??) leider ziemlich schnell zu einer Art Pudding zerflossen.

Die einzige Lösung war, die Schokoschicht abzulöffeln, in Gläser zu füllen und dann einfach die Creme zu schnabulieren. Das war schade um den Kuchen, aber trotzdem halt süß-schokoladig-mächtig, wie man das von American Cheesecakes so kennt. Ach ja, und das Ganze ist no bake. Das Rezept habe ich bei [fitwafflekitchen](#) entdeckt. Vielleicht gelingt es euch bei kühleren Temperaturen etwas besser ?



Nutella-Cheesecake





Cheesecake-Creme

default watermark



Watermark



Keksboden aus Oreos



no bake Nutella
Rezept drucken
Cheesecake

Nutella-Cheesecake [oder auch: "Schoko-Pudding"]

... Cheesecake-Fail

Portionen: 1 26-cm-Springform

Zutaten

für den Keksboden

- 275 g Oreo-Kekse zerbröselt via Gefrierbeutel/Nudelholz
- 90 g geschmolzene Butter

für die Creme

- 400 ml Sahne
- 500 g Doppelrahmfrischkäse
- 450 g Nuss-Nougat-Brottaufstrich Nutella oder was-auch-immer
- 80 g Puderzucker

fürs Topping (nach Belieben)

- noch mehr Nutella angeschmolzen
- Kakaonibs

So wird's gemacht

default watermark

1. Eien Springform am Boden mit Backpapier auslegen.
2. Für den Keksboden die zerbröselten Oreos mit der geschmolzenen Butter gut vermischen. Dann als Boden in der Backform verteilen und die Mischung mit einem Löffelrücken fest andrücken. Die Form in den Kühlschrank stellen.
3. Die Sahne mit dem Handmixer in einem Rührgefäß steif schlagen.
4. In einer weiteren Schüssel Frischkäse, Nutella und Puderzucker miteinander vermischen.
5. Dann die steifgeschlagene Sahne hinzufügen und mit einem Teigschaber unterheben.
6. Die Creme auf dem Keksboden in der Form verteilen und über Nacht kühlstellen.
7. Je nach Geschmack eine beliebige Menge Nougat-Creme leicht anschmelzen und freestyle über dem Cheesecake verteilen, Kakaonibs oder eine andere Deko drüberstreuen.
8. Versuchen, das Ganze zu schneiden und zu essen ?

Schokohimmlische Randnotizen

Man könnte alles natürlich auch direkt in hübsche Dessertgläser füllen, also je eine Keksschicht auf den Glasboden und dann die Schokocreme darüber. Dann muss man nix in Stücke schneiden und kann direkt seine Portion aus dem Glas löffeln. Notiere ich für mich selbst und für den nächsten Versuch... ?

Wie gesagt, optisch war der Nutella-Cheesecake ein absoluter Fail. Das kann man leider nicht anders sagen. Wer jetzt ganz verunsichert ist, macht einfach eins der drölfzigtausend anderen [Cheesecake-Rezepte](#) hier aus dem Schokohimmel.

(Und freut sich, so wie ich, sowieso auf den Herbst und kühlere Temperaturen... ? Dann macht ihr einfach einen [Schoko-Maronen-Gugelhupf](#). Der zerfließt garantiert nicht!)

Category

1. Cheesecake

Tags

1. Cheesecake
2. Doppelrahmfrischkäse
3. Kakaonibs
4. Keksboden
5. no bake
6. Nougat
7. Nuss-Nougat-Creme
8. Nutella
9. Oreo
10. Sahne
11. Springform

Date Created

12. September 2022

Author

schokohimmel

default watermark