

LEBKUCHEN-CHEESECAKE OHNE BACKEN



ZUTATEN (für eine 20er Tarteform mit herausnehmbarem Boden)

BODEN

- 100 g Butter
- 100 g Spekulatius
- 100 g weiche Lebkuchen

FÜLLUNG

- 160 ml Sahne
- ½ TL Vanilleextrakt
- 125 g Mascarpone
- 125 g Frischkäse
- 50 g Puderzucker

- 1 TL Lebkuchengewürz
- 4 Blatt Gelatine
- kaltes Wasser zum Einweichen der Gelatine

TOPPING

- 150 ml Sahne
- 150 g Zartbitterschokolade
- 2 Spekulatius

AUSSERDEM

- Butter für die Form
- Puderzucker

NÄHRWERTE

PRO 100 GRAMM

- 420 kcal
- 6 g Eiweiß
- 34 g Fett
- 25 g Kohlenhydrate

Zeitaufwand: 60 Minuten
(plus mind. 3 Stunden Kühlzeit)

ZUBEREITUNG

1. Die Tarteform mit etwas Butter ausfetten. Die Butter in einem kleinen Topf auf dem Herd bei geringer Hitze schmelzen. Die Spekulatius und die Lebkuchen im Food-Processor zu feinen Bröseln mahlen, in eine Schüssel geben. Die Butter dazu geben und alles gut vermischen. In die Tarteform drücken und einen Rand hochziehen. Kühl stellen.
2. 120 ml der Sahne steif schlagen. Mascarpone, Frischkäse, Vanilleextrakt, Puderzucker und Lebkuchengewürz in einer großen Schüssel gut mit dem Schneebesen verrühren. Die geschlagene Sahne unterheben.
3. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Währenddessen die restlichen 40 ml Sahne in einem kleinen Topf auf dem Herd erhitzen. Vom Herd nehmen. Die Gelatine ausdrücken und in der Sahne auflösen.
4. Ein, zwei Esslöffel von der Mascarpone-Frischkäse-Sahne-Creme zur aufgelösten Gelatine geben und gut verrühren. Dann die Gelatine-Sahne zur restlichen Creme geben und gut mit dem Schneebesen unterrühren.
5. Die Füllung auf den Boden geben und für mindestens 30 Minuten kalt stellen.
6. Für die Ganache die Schokolade in eine Schüssel geben. Die Sahne in einem kleinen Topf bis kurz vom Kochen erhitzen und über die Schokolade geben. Etwa eine Minute warten, dann mit einem Schneebesen gründlich verrühren, bis eine glatte Masse entstanden ist. Die Ganache für 10-15 Minuten abkühlen lassen, danach über die fest gewordene Cremefüllung geben und glatt streichen. Die Spekulatius in kleine Stücke brechen und auf der Ganache verteilen. Den Lebkuchen-Cheesecake vor dem Anschneiden für mehrere Stunden (besser über Nacht) in den Kühlschrank stellen.
7. Vor dem Servieren nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.



REISER RÄT

Für die Ganache können Sie auch Vollmilkschokolade verwenden und statt Spekulatius-Stückchen selbst gebackene Kekse als Dekoration auf die Ganache legen.

