No bake White Chocolate Cheesecake mit Spekulatiuskeksen 24.03.20

Zutaten:

- 175 g Spekulatiuskekse
- 50 g Butter, weich
- 300 g Frischkäse, zimmerwarm
- 200 g Sahne
- 200 g weiße Schokolade
- 1 EL Orangensaft

Zubereitung:

1) Springform (20 cm) mit Backpapier auslegen.
2) Spekulatiuskekse in Gefrierbeutel packen und mit Nudelholz bearbeiten. Butter mit Kekskrümeln verkneten. Dann in Springform geben und mit Löffel fest andrücken.
3) Schokolade im Wasserbad schmelzen lassen und ab und zu umrühren.
4) Frischkäse und Orangensaft zusammen verrühren. Dann Schokolade hinzugießen und verrühren.
5) Sahne steif schlagen und unterheben. Masse auf dem Spekulatiuskeksen verteilen, glattstreichen und für mind. 2 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.
6) Vor dem Servieren Springform mit Messer am Rand lösen und genießen.

Verfasser: R. Centgraf, 1. Ausbildungsjahr zur Fachpraktikerin Hauswirtschaft