

BUTTER-CARAMEL CHEESECAKE

Rezept entworfen von der
Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim
Rezept für 3 Butter-Caramel-Cheesecakes



Schokoladen	80 g	Weizenmehl
Mürbeteig	60 g	Butter
	30 g	Zucker
	20 g	Eigelb
	10 g	Kakao
	2 g	Backpulver
	1 g	Salz
	1 g	Zimt

Alles zusammen verkneten.

End-Position	400 g	Doppelrahmfrischkäse
Caramel	150 g	Schmand
Cheesecake	18 g	Weizenpuder
	100 g	Vollei
	300 g	Butter-Caramel-Füllung

Vorbereitung Ringe (12 cm Ø) mit Mürbeteig ca. 3 mm dick auslegen und vorbacken.

Herstellung Für die Käsemasse alle Zutaten außer die Butter-Caramel-Füllung miteinander verrühren. Butter-Caramel-Füllung zum Schluss unterrühren. Cheesecakemasse auf dem vorgebackenen Mürbeteigboden verteilen.

Backen Ofentemperatur: 180 °C
Backzeit: ca. 45 Min.
Die Oberfläche nach dem Backen mit ca. 50 – 100 g Butter-Caramel-Füllung bestreichen und 30 Min. im Kühlschrank anziehen lassen. Abschließend die Oberfläche mit ChoViva-Ganache® bestreichen.

**ChoViva®
Ganache** Sahne aufkochen, ChoViva® unterrühren und auskühlen lassen.

200 g ChoViva semi sweet® vegan

100 g Sahne
