



 **claro**
FAIR TRADE

Rezept

Kaffee Käsekuchen mit Keksboden

Kaffee Käsekuchen

mit Keksboden



8 Stück
oder 24 cm Spring-
form



30 Minuten
+ 50 Min. Backzeit
+ 4 Stunden Abkühl-
und Kühlzeit

ZUTATEN

Für den Boden

100 g Bio Urdinkel Kekse
180 g Bio Urdinkel Kekse
Schokolade
75 g Haselnussmus
(ggf. selber machen)

Für die Käsekuchenfüllung

120 g Cashewkerne
(Cashewbruch)
400 ml Kokosmilch
150 g Naturtofu
4 EL Maisstärke
135 g Ahornsirup
80 ml Sehr starker Kaffee

Für die Ganache

60 g Haselnussmus
50 g Zartbitterschokolade
1/2 TL Instant Kaffeegranulat

*Produkte aus dem claro Sortiment

ZUBEREITUNG

1) Den Ofen auf 180 Grad Ober- Unterhitze vorheizen. Die Cashewkerne 10 Min in kochend heissem Wasser einweichen.

2) Für den Keksboden die Kekse zerkrümeln und mit dem Haselnussmus vermengen. Dann auf den Boden einer eingefetteten Springform (24cm Durchmesser) festdrücken.

3) Alle Zutaten für die Käsekuchenfüllung inklusive den eingeweichten, abgetropften und mit frischem Wasser gespülten Cashewkernen in einem Standmixer oder mit einem Stabmixer fein pürieren.

4) Die Käsekuchenmasse vorsichtig auf den Keksboden leeren und in die Mitte des heißen Ofens schieben.

5) Den Käsekuchen 45-55 Min backen. Danach auskühlen lassen.

6) Nach frühestens 2 Stunden die Ganache vorbereiten. Dazu die Schokolade, das Haselnussmus und das Kaffeegranat in eine Schüssel geben und diese über einen Topf mit kochend heissem Wasser stellen. Die Schokolade schmelzen lassen und danach vorsichtig alles vermengen und auf den Kuchen streichen.

7) Den Käsekuchen in den Kühlschrank stellen für mind 2 Stunden.

TASTE TIPP

Vor dem Servieren garnieren mit z.B. veganem Schlagrahm, selbstgemachten Pralinen und Blumen.