

Schoko-Käse-Torte



Zutaten

Für 4 Personen

Boden:

80 g Margarine
200 g Kekse (nach Wahl)
1 EL Kakao

Belag:

200 g dunkle Schokolade
200 g vegane Schlagcreme
250 g Frischkäse
60 g Puderzucker
25 g Kakao
½ TL Orangenschalenabrieb
¼ TL Kardamom
½ TL Zimt

Verzierung:

Kakaonips
Schokostreusel

Zubereitung

Für den Boden die Kekse im Mixer zerkleinern und in eine Schüssel geben. Kakaopulver dazu geben und gut verteilen. Die Margarine vorsichtig erwärmen bis sie flüssig ist und ebenfalls darüber geben. Alles mit einem Löffel gut vermischen. Den Boden einer kleinen Springform mit Backpapier auslegen, dann die Keks-Masse auf dem Boden verteilen und festdrücken. Den Boden für eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

Für den Belag die Schokolade im Wasserbad schmelzen und wieder etwas abkühlen lassen. Die Schlagcreme aufschlagen und beiseite stellen. Den Frischkäse in eine Rührschüssel geben, Puderzucker hinein sieben und die Gewürze darüberstreuen. Alles mit dem Handrührgerät glattrühren. Wenn alles gut verteilt ist, die geschmolzene Schokolade und die Schlagcreme ebenfalls mit dem Rührgerät unterrühren. Die Masse gleichmäßig auf dem Boden verteilen und die Torte mit Kakaonips und Schokostreuseln garnieren. Alles für mindestens 6 Stunden in den Kühlschrank stellen.