



Spekulatius Cheesecake

Zeit gesamt
3h 30minZubereitungszeit
30minSchwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 12 Portionen

Butter	100 g
Spekulatius	280 g
Frischkäse, natur	250 g
Quark 40 % Fett i.Tr.	250 g
Puderzucker	80 g
Vanilleextrakt	1 TL
Orangenpaste	1 TL
Schlagsahne	400 g
San-apart	9 TL
Kinderpunsch	250 g
Tortenguss, rot	12 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, mittlerer Topf, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen,
Tortenring

1. Vorbereitung

Setze einen Tortenring (25 cm Durchmesser) auf einen mit Backfolie belegten
Tortenretter.

2. Keksboden

Schmilz die Butter in einer großen Emaille-Schüssel oder einem Topf bei mittlerer Hitze
oder in der Mikrowelle. Zerkleinere 250 g Spekulatiuskekse und vermische sie mit der
Butter. Fülle die Keksmischung in den Tortenring und drücke sie mit den Händen, einer
Burgerpresse oder einem Glas flach. Stelle den Boden für etwa 30 Minuten in den
Kühlschrank.

3. Käsekuchenmasse

Verrühre den Frischkäse mit dem Quark, Puderzucker, Vanilleextrakt und der
Orangenpaste. Gieße die Sahne dazu, rühre sie ein und schlage die Creme mit San-apart
auf. Fülle die Creme auf den Keksboden und streiche sie glatt. Stelle den Kuchen für
etwa 2 Stunden in den Kühlschrank.

4. Guss

Röhre das Tortengusspulver in den Kinderpunsch und lasse den Guss aufkochen, gieße
ihn dann vorsichtig, aber zügig, auf die kalte Käsekuchenmasse. Streiche den Guss
gleich glatt, da er schnell fest wird. Stelle den Kuchen nochmal etwa 30 Minuten in den
Kühlschrank.

Tipp: Statt Kinderpunsch kannst du auch Glühwein oder roten Fruchtsaft, nach Belieben

mit Gewürzen, verwenden.

5. Dekoration

Setze den Kuchen auf eine Tortenplatte und löse den Tortenring. Dekoriere den Kuchen zum Servieren mit 30 g zerbröselten Spekulatiuskeksen. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	313 kcal
Kohlenhydrate	34 g
Eiweiß	7 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	17 g