

Spinnennetz-Zimt-Cheesecake



Einkaufsliste:

20cm Springform

Boden:

250g Haferflockenkekse

110g geschmolzene Butter

Prise Salz

Prise Zimt

Cheesecake-Creme:

4 Blatt Gelatine

450g Frischkäse

100g Zucker

1EL Vanillezucker

1TL Zimt

250ml Sahne

Spinnennetz:

50g Zartbitterkuvertüre

1EL Pflanzenöl

So wird's gemacht

Kekse mit einem Pürierstab zerkleinern (oder mit einem Mörser), die Butter schmelzen und alle Zutaten für den Boden in eine Schüssel geben, gut vermengen. Den Springformboden mit Backpapier auslegen und die Masse auf das Backpapier geben, gut andrücken und im Kühlschrank (oder TK wenn es schneller gehen soll) 30-40 Minuten erkalten lassen.

Für die Creme 100ml Sahne mit dem Zucker und Vanillezucker in einen Topf geben und erhitzen. Die Gelatine nach Packungsanweisung in etwas kaltem Wasser einweichen, wenn die Blätter weich sind, nach und nach in die heiße Sahne-Masse rühren. Masse leicht abkühlen lassen.

Restliche Sahne steif schlagen, den Frischkäse hinzugeben und mit den restlichen Zutaten für die Creme cremig aufschlagen. Nun die Sahne-Zucker-Masse unter Rühren in die Frischkäse-Masse rühren. Creme auf den erkalteten Boden geben und glatt streichen.

Nun die Schokolade gemeinsam mit dem Öl schmelzen und in einen Spritzbeutel geben, eine kleine Spitze vorne abschneiden, sodass eine wirklich kleine Öffnung entsteht (oder eine kleine Lochtülle verwenden).

Die Schokolade spiralförmig von innen nach außen (in Kreisen) auf die Creme geben. Der Kreis in der Mitte kann ruhig etwas mehr Schokolade bekommen.

Nun mit einem Zahnstocher von dem Kreis in der Mitte die Schokolade bis nach außen durchziehen, sodass das Spinnennetz-Muster entsteht.

Kuchen mindestens 4 Stunden im Kühlschrank kühl stellen, vorsichtig aus der Springform lösen und das Backpapier entfernen. Servieren. 😊