

Oreo Cheesecake



Einkaufsliste: So wird's gemacht:

20 cm Springform (min. 10 cm hoch) bis 24 cm Springform

Boden:

200 g Oreos

50 g geschmolzene Butter

Creme:

900 g Frischkäse

100 g Creme Fraiche

150 g Zucker

1 EL Vanillezucker

40 g Speisestärke

4 Eier

150 g Oreos

Für die Deko:

100 g dunkle Kuvertüre

50 ml Sahne

12 braune M&Ms

Für den Boden die Oreos grob pürieren. Butter schmelzen und hinzugeben. Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Boden in die gefettete Form drücken und im Ofen 10 Minuten backen. Derweil die Creme vorbereiten. Frischkäse, Creme Fraiche, Zucker, Vanillezucker und Speisestärke cremig verrühren. Eier in einer Schüssel verquirlen und unter die Masse heben.

Zum Schluss die Oreos in Stücke brechen und unterheben. Boden aus dem Ofen nehmen und die Creme auf den Boden geben.

Eine zweite Ofenform mit Wasser füllen und auf den Boden des Ofens stellen. Backofen auf 160 °C Ober- und Unterhitze herunterstellen. Den Cheesecake für 40 Minuten backen, auf 100 °C herunterstellen und weitere 30 Minuten backen. Komplett auskühlen lassen, am besten über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Kuvertüre schmelzen, Sahne hinzufügen und cremig verrühren. Masse in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle geben. Die M&Ms bereitlegen und 12 Tupfen auf die Kuchen geben, die die einzelnen Stunden nachstellen. Die M&Ms andrücken, 12, 3, 6 und 9 mit der Schokocreme malen, einen Kreis in die Mitte geben und einen kleinen Zeiger Richtung 12 malen und einen langen Zeiger auf kurz vor 12 geben. Bis zum Servieren kalt stellen.

