

Marroni Cheesecake

etwa 12 Stücke



gelingt leicht

bis zu 40 Min.

**Zutaten:****Boden:**

100 - 120 g Butter, flüssig
160 - 180 g Petits Beurre
(Butterguetzli) (z.B. Vollkorn Petit Beurre)

Crème:

200 g Doppelrahm-Frischkäse
40 - 50 g brauner Zucker
250 - 300 g Marronipüree oder
Kastanienpüree
1 Prise Salz
1 TL Dr. Oetker Bourbon Vanille
Extrakt
2 - 2 ½ dl Vollrahm (200 - 250 ml)
2 ½ - 3 Beutel Dr. Oetker Veganes
Geliermittel oder 6 Stk. normale
Gelatine Blätter von Dr. Oetker

Dekoration:

Marroni gekocht
Dr. Oetker Raspelschokolade
Zartbitter

1 Vorbereiten:

Springform (Ø 18 cm) bereitlegen.

2 Boden:

Petit Beurre fein zerkleinern, mit der flüssigen Butter mischen und in die vorbereitete Springform geben. Gleichmässig verteilen und mit einem Glas andrücken, damit der Boden fest wird.

Im Kühlschrank kühl stellen.

3 Crème:

Marronipüree, Frischkäse, Salz, Vanille-Extrakt und brauner Zucker in einer Schüssel zu einer cremigen Masse rühren. Rahm steif schlagen und unterheben.

Nun das vegane Geliermittel mit 2 dl Wasser anrühren, kurz aufkochen und dann 2-3 EL von der Marroni-Crème hinzugeben. Das Geliermittel zur restlichen Crème hinzufügen und gut vermengen. Um gar keine Klümpchen zu haben, die Crème noch durch ein Sieb streichen.

Die Crème auf dem Teigboden verteilen und im Kühlschrank für 3 - 4 Std. fest werden lassen.

4 Dekoration:

Mit gekochten Marroni und Raspelschokolade oder – Schoggi-Streusel dekorieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Weil das fixfertige Marronipüree schon Zucker enthält, kannst du weniger Zucker nehmen.
- Wenn du selbstgemachtes Marronipüree verwendest, kannst du die Zuckermenge einfach erhöhen.