Cheesecake Black Magic (no bake)



Zubereitungszeit: 35 min
Wartezeit:
Backzeit:

Zutaten für den Boden

- 300 g Schokoladenkekse mit Vanillefüllung (z.B. Black Magic, Black 5, Oreo)
- 40 g Butter

Zutaten für die Crème

- 150 g Crème fraîche
- 400 g Frischkäse (Zimmertemperatur)
- 6 Blatt Gelantine
- 50 g Zucker
- 400 g Sahne

Zutaten für die Schokodecke

120 g Zartbitter-Kuvertüre
80 ml Mlich

Zubereitung

1. Den Boden einer Springform (20 cm Durchmesser) mit Backpapier belegen.
2. Für die Dekoration 8 Kekse vorsichtig halbieren und die Crème mit einem Messer abkratzen. Crème und Kekshälften zur Seite stellen.
3. Die übrigen Kekse in einem Mixer oder in einem Gefriebeutel mit einem Nudelholz fein zerbröseln. Zusammen mit der abgeschabten Crème in eine Rührschüssel geben.
4. Butter zerlaasen und in die Keksmasse geben. Alles gut verrühren und in die Springform geben. Gleichmäßig mit einem Löffel festdrücken. Spingform in den Kühlschrank stellen.
5. Crème fraîche und Frischkäse verrühren.
6. Gelantine in kaltem Wasser 5 Minuten einweichen, ausdrücken und mit dem Zucker in einem kleinen Topf erwärmen. 4 EL der Frischkäsemasse einrühren und bei schwacher Hitze auflösen. Mit einem Schneebesen die Gelantinemasse unter die restliche Crème rühren.
7. Sahne steif schlagen, vorsichtig unter die Crème heben und auf den Keksboden geben und glatt streichen.
8. Torte für 4 Stunden kühl stellen.
9. Milch in einem Topf aufkochen. Kuvertüre hacken und in der heißen Milch unter Rühren schmelzen. Masse etwas abkühlen lassen und lauwarm über die Käsemasse geben und eine weitere Stunde in den Kühlschrank stellen.
10. Nach der Kühlzeit die Form entfenen und mit den Kekshälften die Torte verzieren.