



Caotina® MINI-CHEESECAKES



Menge
6 Stück



Zubereiten
30-60 Minuten

DU BRAUCHST ...

Cheesecake

100 g Butterkekse
1 EL Caotina Noir⁽¹⁾
50 g Butter
160 g Frischkäse
90 g Caotina Crème
Chocolat⁽¹⁾
1 Pck. Vanillezucker
1 TL Zucker
2 EL Caotina Noir⁽²⁾
1 Ei
50 ml Vollrahm

Topping

140 g Frischkäse
150 ml Vollrahm
2 EL Puderzucker
2 EL Caotina Crème
Chocolat⁽²⁾
1 TL Caotina Noir⁽³⁾

SO EINFACH GEHT'S:

- ♥ Die Kekse mit 2 EL Caotina Noir⁽¹⁾ zerbröseln, Butter schmelzen und hinzufügen. In 6 Cupcakes Förmchen aufteilen und den Boden andrücken.
- ♥ Frischkäse mit Caotina Crème Chocolat⁽¹⁾, Vanillezucker, Zucker und Caotina Noir⁽²⁾ verrühren. Ei und Vollrahm untermischen. In die 6 Cupcake Förmchen aufteilen.
- ♥ Bei 150 °C etwa 40 Min. backen. Im Ofen auskühlen lassen und für mind. 2 Std. im Kühlschrank kühlen.

Topping

- ♥ Frischkäse, Vollrahm und Puderzucker mit der Küchenmaschine zu einer streichfähigen Crème verrühren. Caotina Crème Chocolat⁽²⁾ darunterziehen (nicht zu fest verrühren), in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf die Mini-Cheesecakes aufspritzen. Zum Schluss etwas Caotina Noir⁽³⁾ darüber streuen.



MINI-CHEESECAKES

Caotina®



Quantité
6 pièces



Préparation
30 à 60 minutes

IL TE FAUT ...

Cheesecake

100 g de petits-beurre
1 cs de Caotina Noir⁽¹⁾
50 g de beurre
160 g de fromage frais
90 g de Caotina
Crème Chocolat⁽¹⁾
1 sachet de sucre
vanillé
1 cc de sucre
2 cs de Caotina Noir⁽²⁾
1 œuf
50 ml de crème
entière

Nappage

140 g de fromage frais
150 ml de crème
entière
2 cs de sucre glace
2 cs de Caotina
Crème Chocolat⁽²⁾
1 cc de Caotina Noir⁽³⁾

C'EST AUSSI SIMPLE QUE CELA ...

- ♥ Réduire en miettes les petits-beurre avec 2 cs de Caotina Noir⁽¹⁾, faire fondre le beurre, puis l'ajouter. Répartir le mélange dans 6 petits moules à cupcakes et bien tasser au fond.
- ♥ Mélanger le fromage frais, la Caotina Crème Chocolat⁽¹⁾, le sucre vanillé, le sucre et le Caotina Noir⁽²⁾. Incorporer l'œuf et la crème entière. Répartir dans les 6 petits moules à Cupcakes.
- ♥ Faire cuire pendant env. 40 min à 150 °C. Laisser refroidir au four et laisser reposer au moins 2 heures au réfrigérateur.

Nappage:

- ♥ mélanger le fromage frais, la crème entière et le sucre glace avec le robot de cuisine jusqu'à obtention d'une crème lisse. Incorporer délicatement la Caotina Crème Chocolat⁽²⁾ (ne pas mélanger vigoureusement), verser dans une poche à douille avec une douille étoile et garnir les mini-cheesecakes. Pour finir, saupoudrer d'un peu de Caotina Noir⁽³⁾.