

claro Weltladen (071 845 34 44)  
Mariabergstrasse 8  
9400 Rorschach

[www.claro-rorschach.ch](http://www.claro-rorschach.ch)

### **Kaffee Käsekuchen mit Keksboden**

Für Springform 24cm

#### **Für den Boden:**

100g Bio Urdinkel Kekse  
180g Bio Urdinkel Kekse Schokolade  
75g Haselnussmus

#### **Für die Käsekuchenfüllung:**

120g Cashewkerne (Cashewbruch) \*  
400ml Kokosmilch \*  
150g Naturtofu \*  
4El Maisstärke  
135g Ahornsirup  
80ml sehr starker Kaffee \*

#### **Für die Ganache:**

60g Haselnussmus  
50g Zartbitterschokolade \*  
1/2Tl Instant Kaffeegranulat



Den Ofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Cashewkerne 10 Min. in kochend heissem Wasser einweichen.

Für den Keksboden die Kekse zerkrümeln und mit dem Haselnussmus vermengen. Dann auf dem Boden einer eingefetteten Springform festdrücken.

Alle Zutaten für die Käsekuchenfüllung inklusive den eingeweichten, abgetropften und mit frischem Wasser gespülten Cashewkernen in einem Standmixer oder einem Stabmixer fein pürieren.

Die Käsekuchenmasse vorsichtig auf den Keksboden leeren und in der Mitte des heissen Ofens schieben.

Den Käsekuchen 45-55 Min. backen. Danach auskühlen lassen.

Nach frühestens 2 Stunden die Ganache vorbereiten. Dazu die Schokolade, das Haselnussmus und das Kaffeegranulat in eine Schüssel geben und diese über einem Topf mit kochend heissem Wasser stellen. Die Schokolade schmelzen lassen und danach vorsichtig alles vermengen und auf den Kuchen streichen.

Den Käsekuchen in den Kühlschrank stellen für mind. 2 Stunden.

#### **Tipp**

Vor dem Servieren garnieren mit z.B. Schlagrahm, selbstgemachten Pralinen und getrocknete bunte Blüten.

\*Diese Artikel finden sie in unserem Laden