

Käse - Karamell - Torte

Zutaten:

350 g Schokokekse
600 g Schlagsahne
900 g Frischkäse
120 g Puderzucker
160 g Butter
3 EL brauner Zucker
4 Schoko-Karamellriegel (z.B. Mars)
100 g Kuvertüre
40 g Sofortgelatine / Fertiggelatine



Zubereitung:

- Schokokekse fein zerbröseln.
- Brösel mit 140 g Butter verkneten.
- Boden einer Springform damit belegen.
- Etwa 60 Minuten kühl stellen.
- Braunen Zucker, 100 g Schlagsahne und Restbutter aufkochen und karamellisieren lassen.
- Karamellsoße abkühlen lassen.
- Karamellriegel in kleine Stücke schneiden.
- 450 g Sahne mit 10 g Gelatine steif schlagen.
- Käse, Puderzucker und Restgelatine cremig rühren.
- Sahne und Karamellstückchen unterheben.
- Halbe Crememenge auf den Tortenboden geben.
- Die Hälfte der Karamellsoße auf die Creme streichen.
- Restcreme einfüllen.
- Glatt streichen und mindestens 4 Stunden kühl stellen.
- Kuvertüre mit der Restsahne schmelzen lassen.
- Etwas abgekühlt auf die Torte träufeln.