



NO BAKE ROCHER CHEESECAKE – MUTTERTAGSTORTE

Zutaten für eine 24er Backform:

Boden:

200 g gemahlener Butterkeks
80 g Haselnüsse
30 g Kakao
40 g Puderzucker
100 g Butter und 30 ml Milch

Creme:

350 ml Sahne
500 g Mascarpone
40 g Puderzucker
etwas Vanille
2 geh. EL Nuss-Nougataufstrich
200 g gehackte Zartbitterschokolade- oder Kuvertüre

Glasur:

120 ml Sahne
100 g gehackte Zartbitterschokolade- oder Kuvertüre

Kirschpudding (optional):

1 Glas Sauerkirschen (=680 g Füllmenge)
(=ca. 400 g Früchte und 300 ml Saft)
40 g Zucker
20 g Speisestärke oder Vanillepuddingpulver
3 EL kaltes Wasser

Deko:

Rocher, gehackte Haselnüsse und Mandeln,
Lebensmittel-Goldstaub, Mini-Kekse, Schoko-
Sternchen, Muttertagstortenaufleger



Zubereitung Boden:

- 1) Damit der Cheesecake an den Rändern sauber aussieht, empfehle ich euch, die Form, wie im Video gezeigt, mit Backpapier und Acetatfolie (optional) auszulegen.
- 2) Zerkleinert die Haselnüsse in einem Multizerkleinerer so, dass einige gröbere Stücke übrig bleiben. Schmelzt die Butter. Vermengt alle Zutaten für den Boden in einer Schüssel, bis ihr eine bröselige Masse bekommt. Verteilt diese auf dem Boden der Form und drückt sie an. Stellt die Form kühl, während ihr die Creme vorbereitet.

Zubereitung Creme:

- 1) Schmelzt die gehackte Schokolade über einem leicht köchelnden Wasserbad (bei mir Stufe 4-5 von 9). **WICHTIG:** lasst sie unbedingt auskühlen. Sie darf nicht heiß oder warm sein, wenn ihr sie zum Mascarpone gebt, da die Creme sonst verklumpt! Bei mir dauert es ca. 20-30 min, bis sie die ideale Temperatur erreicht hat.
- 2) Schlagt die Sahne auf, allerdings nicht ganz steif! Sie sollte noch cremig sein. Gebt Mascarpone, Puderzucker, Vanille und Nuss-Nougataufstrich in eine Schüssel und mixt sie kurz cremig. Gebt die ausgekühlte Schokolade zügig dazu (nicht zu lange mixen)! Zum Schluss die Sahne. Ich nütze kurz den Mixer und hebe den Rest per Hand unter.
- 3) Verteilt die Creme gleichmäßig auf dem Keksboden. Stellt sie kühl, während ihr die Glasur herstellt.

Zubereitung Glasur und Fertigstellung Torte:

- 1) Erhitzt die Sahne (sie muss nicht kochen, sondern nur heiß sein). Schaltet den Herd aus, aber lasst sie auf der Kochstelle stehen. Gebt die Schokolade dazu und mithilfe der Resthitze schmelzt ihr sie, bis ihr eine dickflüssige Glasur bekommen habt. Nehmt den Topf von der Kochstelle und wartet 5-10 min, bis sie nicht mehr heiß ist.
- 2) Verteilt sie über der Creme und bewegt die Form in alle Richtungen, damit ihr eine gerade und gleichmäßige Schicht habt. Stellt den Cheesecake für mindestens 2 Stunden kühl. Dekoriert die Oberfläche nach Lust und Laune (siehe Video), sobald die Glasur nicht mehr flüssig ist.

Zubereitung Kirschpudding:

- 1) Erhitzt Kirschsafte und Kirschen mit dem Zucker. Rührt die Mischung aus Speisestärke und kaltem Wasser ein. Kocht alles bei mittlerer Hitze (Stufe 6 von 9), bis ihr einen Pudding habt, der etwas flüssiger ist. Deckt ihn ab und lasst ihn auskühlen. Ich serviere ihn gerne zum Cheesecake, weil dieser recht mächtig ist und die Säure der Kirschen die Süße abschwächt. Es ist einfach eine perfekte Kombi.

Tipps:

- a) Ich verwende Konditorsahne vom Typ GUMA oder Rama Cremefine zum Schlagen. Alternativen dazu gibt es auch in den Diskontern. Diese ist stabiler als klassische Sahne und gerinnt nicht so leicht. Für Torten- und Co. empfehle ich euch also diese Variante.
- b) Luftdicht verpackt im Kühlschrank lagern. Haltbarkeit: ca. 1 Woche.
- c) Ihr könnt ihn auch in einer 22er oder 26er Springform zubereiten. Er wird zwar etwas höher/niedriger aber ihr müsst die Mengenangaben normalerweise nicht anpassen.
- d) Der Kirschpudding ist nichts anderes als Kirschgrütze und kann im Kühlschrank ca. 1 Woche gelagert werden. Als Topping für Desserts und Kuchen ist er super geeignet.



ROCHER ČIZKEJK BEZ PEČENJA

Sastojci za kalup za torte (promj. 24 cm):

Podloga:

200 g mljevenog petit ili plazma keksa
80 g lješnjaka
30 g kakaa
40 g šećera u prahu
100 g maslaca i 30 ml mlijeka

Krema:

350 ml vrhnja za šlag
500 g mascarpone sira
40 g šećera u prahu
malo vanilije
2 kašike lješnjak namaza
200 g grubo nasjeckane tamne čokolade ili kuverture

Glazura:

120 ml slatkog vrhnja
100 g grubo nasjeckane tamne čokolade ili kuverture

Puding od višanja (opciono):

1 staklenka kompoata od višanja (=680 g)
(=oko 400 g voća i 300 ml soka)
40 g šećera
20 g gustina ili pudinga od vanilije
3 kašike hladne vode

Ukras:

Rocher, grubo nasjeckani lješnjaci i bademi, zlatni prehrambeni prah, mini-keksi, čokoladne zvijezdice, topper za majčin dan



Priprema podloge:

- 1) Da bi rubovi čizkejka bili uredni i čisti, preporučujem vam da kalup obložite papirom za pečenje i acetatnom folijom (opciono) kao prikazano u videu.
- 2) Lješnjake usitnite u multipraktiku tako da ostane i par grubljih komada. Otopite maslac. Pomiješajte sve sastojke za podlogu i miješajte, dok ne dobijete mrvičastu masu. Rasporedite je po dnu kalupa i pritisnite. Stavite kalup na hlađenje, dok pripremate kremu.

Priprema kreme:

- 1) Otopite nasjeckanu čokoladu na pari (kod mene 4. ili 5. stepen od 9). **VAŽNO:** Ostavite čokoladu da se ohladi! Ne smije biti vruća ili topla kad je dodajete u mascarpone sir, inače će se zgrudati! Meni je potrebno oko 20-30 minuta hlađenja na sobnoj temperaturi, da postigne idealnu temperaturu.
- 2) Umotiti vrhnje, ali ne sasvim čvrsto! Trebalo bi da bude kremasto i da podsjeća na malo tečniji šlag. U posudu stavite mascarpone, šećer u prahu, vaniliju i lješnjak namaz i kratko promiksajte. Brzo dodajte ohlađenu čokoladu (ne miksajte predugo)! Na kraju dodajte šlag, za koji kratko koristim mikser, a zatim ga ručno i polako umiješam u kremu.
- 3) Kremu ravnomjerno rasporedite po podlozi od keksa. Držite kalup u frižideru, dok pravite glazuru.

Priprema glazure i završni koraci:

- 1) Zagrijte slatko vrhnje (ne mora da ključa, samo nek bude vruće). Ugasite šporet, ali šerpicu ostavite na šporetu. Dodajte čokoladu i koristeći preostalu toplotu, otopite je, dok ne dobijete gustu glazuru. Skinite šerpicu sa šporeta i sačekajte 5-10 minuta da se malo ohladi.
- 2) Nanesite glazuru na kremu pomičući kalup u svim smjerovima kako biste imali ravan sloj. Ostavite čizkejk u frižideru najmanje 2 sata. Ukrasite površinu po želji (pogledajte video) čim se glazura stegne.

Priprema pudinga od višanja:

- 1) Zagrijte višnje, sok i šećer. Umiješajte mješavinu gustina i hladne vode. Kuhajte na srednjoj vatri (6 od 9) dok ne dobijete puding koji je malo tečniji. Pokrijte ga i ostavite da se ohladi. Volim da ga poslužim uz čizkejk, jer je dosta bogat, a kiselkost višanja ublažava slatkoću. To je savršena kombinacija.

Savjeti:

- a) Za mućenje koristim vrhnje za šlag tipa GUMA ili Rama Cremefine. Postoje alternative u diskonterima poput Lidla ili Hofera/Aldija. Ova vrsta vrhnja je stabilnija i slična onim balkanskim biljnim vrhnjima. Ako koristite obično slatko vrhnje (Sahne), ono se brže zgruda. Zato oprezno ako radite s njim!
- b) Čuvajte ga u hermetički zatvorenoj posudi u frižideru. Rok trajanja: 1 sedmica.
- c) Možete ga pripremiti i u kalupu od 22 ili 26 cm. Bit će malo viši/nži, ali obično ne morate prilagođavati mjere.
- d) Puding od višanja nije ništa drugo nego tkzv. Kirschgrütze, koja je super toping za puding od vanilije i razne deserte i kolače..