



Beatrix Kolbe empfiehlt ihre liebste
Nougat Kreation zum Einfach-
Nachbacken



Nougat-Cheesecake

besonders fluffig

  | ZUBEREITUNG: CA. 105 MINUTEN + 60 MINUTEN KÜHLZEIT | 12 Stück

Zutaten

Für den Mürbeteig:

35 g Puderzucker
70 g Butter
1 Ei
110 g Weizenmehl
10 g Kakaopulver
Prise Salz

Für die Cheesecake-Füllung:

65 g Butter
110 g Puderzucker
1 Messerspitze einer
frischen Vanilleschote
2 Eier
Zitronenabrieb
320 g Magerquark
90 g Schmand
120 g Schlagsahne
35 g Weizenstärke
150 g Viba Nougat Classic
(3 Stangen)

- 1 Puderzucker und zimmerwarme Butter für den Teig verrühren, nach und nach die restlichen Zutaten hinzugeben und zu einem glatten Teig kneten.
- 2 Den Tortenring einfetten und anschließend mit dem Mürbeteig auskleiden, dabei einen Rand von 5 cm hochziehen. Mit der Gabel gleichmäßig einstechen und kühl stellen.
- 3 Damit der Teigboden während des Backens nicht zusammenfällt oder sich Luftblasen bilden, den Teig mit Backpapier bedecken und mit getrockneten Hülsenfrüchten beschweren. Den Mürbeteig bei 170 Grad Ober-/Unterhitze 7 bis 10 Minuten backen.
- 4 Für die Füllung die weiche Butter mit Zucker, Vanille und Zitrone schaumig schlagen. Die Eier am Ende nach und nach untermischen. Quark, Schmand, Schlagsahne und Weizenstärke unterheben.
- 5 Nougat über dem Wasserbad schmelzen, zum Schluss mit der Masse vermengen.
- 6 Nach dem Auskühlen des Teiges die Quarkmasse in die Form füllen und für 60 Minuten bei 170 Grad Ober-/Unterhitze im Ofen backen.

Tipp:

Den Nougat-Cheesecake nach dem Erkalten klassisch genießen oder zu trendigen Sticks mit Schokoladenüberzug und Dekor weiterverarbeiten.