



## Toffifee Cheesecake

Klein, aber oho! Die Toffifee Cheesecakes mit weißer Schokolade sind eine cremig-karamellige Verlockung! Sie passen perfekt auf die Kaffeetafel oder schmecken himmlisch als kleiner Nachtisch.

### Zutaten:

#### für 4 kleine Cheesecakes:

- 200 g Butterkekse
- 150 g Butter
- 3 EL Kakaopulver
- 1 Prise Salz
- 15 Toffifee
- 150 g Zucker
- 150 g Sahne
- ¼ TL Salz
- 60 gehackte Haselnüsse
- 2 Blatt Gelatine
- 100 g weiße Schokolade
- 350 g Frischkäse
- 50 g Zartbitterschokolade
- Toffifee zum Verzieren

4 Servierringe Ø 9 cm

### Und so geht's:

1. Ringe auf ein mit Backpapier ausgelegtes Tablett oder großen Teller stellen. Butter schmelzen. Kekse mit den Händen fein zerbröseln oder fein mahlen. Kekskrümel mit Kakaopulver und der Butter verkneten und auf die 4 Ringe verteilen, fest andrücken und kaltstellen.
2. Toffifee klein schneiden. Zucker in einer breiten Pfanne bei mittlerer Hitze langsam schmelzen und karamellisieren lassen. Sahne hinzugeben und rühren. Wenn das Karamell sich gelöst, hat die Toffifee und das Salz hinzugeben. Gehackte Haselnüsse unterrühren. Auf die Formen verteilen, etwas glattstreichen und wieder in den Kühlschrank stellen.
3. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Weiße Schokolade grob hacken und über einem heißen Wasserbad schmelzen. Frischkäse verrühren und mit der Schokolade glattrühren. Etwas Frischkäsemasse erwärmen, die Gelatine ausdrücken und darin auflösen. Mit der übrigen Frischkäse-Schokomasse verrühren und vorsichtig auf die Karamellschicht geben und glattstreichen. Für mindestens 2 Stunden kühlen.
4. Übrige Schokolade grob hacken und über einem Wasserbad langsam schmelzen und etwas abkühlen lassen.
5. Die Cheesecakes vorsichtig aus den Ringen lösen. Mit einem schmalen Messer am Rand entlangfahren und vorsichtig herausdrücken. Die Cheesecakes auf Tellern anrichten und mit der Schokolade und den Toffifee verzieren.

