

Chocolate Mint Cheese Cake

für 25 x 25 cm Form bzw. Rahmen - ergibt 25 Stücke à 5 x 5 cm*

Für den Teig

400	gr	Schoko Cookies (trockene)
150	gr.	Butter

Für den Belag

12	Blatt	Gelatine
700	gr	Frischkäse, fettreduziert (z.B. Philadelphia Balance)**
400	gr	Vollmilchschokolade
3-7	EL	Pfefferminzsirup, nach Geschmack



Für den Teig:

Schoko Cookies in einen Gefrierbeutel füllen, Beutel verschließen und den Inhalt mit einem Nudelholz oder den Händen vollständig zerbröseln. Butter im Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen, mit den Bröseln vermischen und in die mit Backpapier ausgelegte Form drücken.

Für den Belag:

Gelatine in kaltem Wasser mind. 5 Minuten weichen lassen. Dreiviertel des Frischkäses (z.B. 3 Pakete Philadelphia Balance à 175 gr.) mit dem elektrischen Handrührgerät glattrühren.

Vollmilchschokolade im Wasserbad schmelzen, 10 Blatt der eingeweichten Gelatine zufügen und rühren bis sich die Gelatine gelöst hat. Zügig unter die Philadelphia Creme rühren und etwa die Hälfte auf dem Boden verteilen.

In einer zweiten Schüssel ein Viertel des Frischkäses (z.B. 1 Paket Philadelphia Balance à 175 gr.) glattrühren. Das Pfefferminzsirup vorsichtig erhitzen und die restlichen 2 Blatt der eingeweichten Gelatine unterrühren bis diese sich aufgelöst hat. Dann zügig unter das Viertel des Frischkäses rühren und auf der ersten Lage der Schokocreme vorsichtig löffelweise verteilen. Diese weiße Schicht sollte – der Optik wegen – nicht zu tief einsinken.

Zum Schluss die restliche Schokocreme vorsichtig löffelweise auf die Pfefferminzschicht geben.

Für mindestens 3 Stunden, besser über Nacht im Kühlschrank steif werden lassen.

* Für eine Tea Party schneide ich immer kleine Stücke, damit möglichst viele Kuchensorten probiert werden können. Auch beim normalen Kaffee-Nachmittag haben sich die kleinen Stücke bewährt.

** Natürlich geht auch der „richtige“ Doppelrahmfrischkäse, jedoch habe ich keinen Unterschied zu der fettreduzierten Variante (z.B. Philadelphia Balance) bemerkt.