Nutella-Käsekuchen

Der Nutella-Käsekuchen ohne Backen ist ein Highlight für alle Schoko-Fans. Perfekt für Geburtstage, Feiern oder wenn du einfach Lust auf einen süßen Kühlschrank-Käsekuchen hast.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 5 min

Ruhezeit: 6,0 h

Gesamtzeit: 6,6 h



Zutaten

für den Boden

80 g	Butter
200 g	Schokoladenkekse

für die Nutella-Käsecreme

500 g	Frischkäse
300 g	Nutella
50 g	Staubzucker
300 g	Schlagobers
2 Packungen	Sahnesteif

für das Topping

50 g	Schokolade
80 g	Nutella
80 g	Schlagobers
1 Handvoll	Haselnüsse (gehackt)

Zubereitung

1. Um einen **Nutella-Käsekuchen** ohne Backofen zuzubereiten zuerst für den Keksboden einen Tortenring oder eine Springform (Ø 20 cm) vorbereiten und den Boden mit Backpapier

auslegen. Die Butter bei niedriger Hitze schmelzen. Kekse im Mixer fein mahlen oder in einem Gefrierbeutel mit dem Nudelholz zerbröseln. Mit der flüssigen Butter vermengen, gleichmäßig in die Form drücken und kalt stellen.

2. Für die Nutella-Käsecreme **Frischkäse** und Staubzucker in einer Schüssel glatt rühren. Das Schlagobers mit Sahnesteif steif schlagen und vorsichtig unter die Frischkäsemasse heben. Die Creme auf den Keksboden streichen und glattziehen. Den Käsekuchen mindestens 6 Stunden, idealerweise über Nacht, im Kühlschrank fest werden lassen.

3. Für das Topping die Schokolade grob hacken und gemeinsam mit Nutella in eine hitzebeständige Schüssel geben. Das Schlagobers in einem kleinen Topf erhitzen (nicht kochen) und über die Schokoladen-Nutella-Mischung gießen. So lange rühren, bis eine glatte Ganache entsteht. Den Nutella-Käsekuchen vorsichtig aus der Form lösen und die Ganache gleichmäßig darauf verteilen. Kurz anziehen lassen und mit gehackten Haselnüssen garnieren. Optional mit Sahnetupfen dekorieren und gut gekühlt servieren.

Tipp

Den Nutella-Käsekuchen ptional mit Oberstupfen dekorieren und gut gekühlt servieren.