Sweet Mouse Cheesecake

Das Rezept vom Sweet-Mouse-Cheesecake, ist grade für Kinder eine Augenweide. Aber auch Erwachsene können mit dieser Leckerei zum heimlichen Mäuse-Liebhaber werden.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Ruhezeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 3,5 h

Zutaten

1 Schuss	Öl (zum einfetten der Form)

Für den Boden

200 g	Biskotten
150 g	Butter (geschmolzen)

Für die Creme

2 Packungen	Süße Mäuse (Haribo)
100 ml	Milch
500 g	Magertopfen
1 Packung	Zitronenschalen - Abrieb
1 Packung	Vanillepuddingpulver
200 ml	Schlagobers
1 Packung	Vanillezucker
6 Blätter	Gelatine (weiß)

Zubereitung

1. Für den **Sweet Mouse Cheesecake** den Boden einer 26er Springform mit Backpapier auslegen, und den Ring leicht einölen.

2. Dann die Biskotten fein zerbröseln (am besten in einem Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz überrollen) und in eine Schüssel geben.

3. Danach die geschmolzene Butter hinzufügen, gut untermengen und in die Springform geben. Alles mit einem Löffel gut andrücken und anschließen in den Kühlschrank stellen.

4. Als nächstes wird der Topfen, mit dem Vanillepuddingpulver und dem Zitronenschalen-Abrieb gründlich glatt gerührt.

5. Jetzt werden 250g von den ROSA Mäusen mit der Milch zusammen, in einem Topf, bei geringer Hitze geschmolzen. Dabei immer mal wieder umrühren, damit nichts anbrennt. Den Topf anschließend zur Seite stellen und kurz etwas abkühlen lassen. Nun schon mal die Gelatine nach Packungsbeilage einweichen.

6. Dann das Schlagobers mit dem Vanillezucker steif schlagen und bei Seite stellen.

7. Danach die geschmolzenen Mäuse unter die Topfencreme rühren und die Gelatine, in einem Topf, bei mittlerer Hitze, zum Schmelzen bringen. Nun ein paar Esslöffel Creme zur flüssigen Gelatine geben und gut verrühren. Dann die Masse zurück zur Topfencreme geben und wieder gut verrühren.

8. Jetzt noch das Schlagobers unterheben, die Creme in die Springform geben und glatt streichen. Die Form sollte nun ca. 3 Stunden im Kühlschrank bleiben, damit die Masse fest werden kann.

9. Zum Schluss, den Cheesecake aus der Form lösen und mit den übrig gebliebenen Mäusen dekorieren.

Tipp

Der Sweet Mouse Cheesecake schmeckt gekühlt am besten.