



Bonne Maman®

Caramel-Cheesecake

Zutaten (für ca. 12 Stück):

Für den Boden:

200 g Kekse
160 g weiche Butter

Für die Creme:

15 Blatt weiße Gelatine
700 g Frischkäse, 5% Fett
2 Gläser Bonne Maman Caramel (à 380 g)
abgeriebene Schale von 1/2 Bio-Orange
200 ml Schlagsahne

Zum Garnieren:

100 g Zucker
50 g gehackte Mandeln
12 Baisertupfen (fertig gekauft)



Zubereitung:

1. Kekse zerkleinern und die Kekskrümel mit Butter glatt verkneten. Den Boden einer Springform (24 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen. Die Keksmasse hineingeben und mit der Hand zu einem flachen Boden drücken. Form ca. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.
2. Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Frischkäse mit Bonne Maman Caramel (3-4 EL zum Garnieren abnehmen) und Orangenschale verrühren. Gelatine leicht ausdrücken und in einem kleinen Topf schmelzen. Mit 2-3 EL der Frischkäsemasse verrühren, dann zügig unter die übrige Frischkäsemasse rühren. Etwa 5 Minuten kühl stellen. Sahne steif schlagen und unterheben. Creme auf dem Tortenboden verteilen. Torte 3-4 Stunden in den Kühlschrank stellen.
3. In der Zwischenzeit Zucker goldbraun karamellisieren lassen. Mandeln zugeben und unter Rühren karamellisieren. Mandelkrokant auf ein Stück Backpapier geben und auskühlen lassen. Dann in 12 Stücke brechen.
4. Kurz vor dem Servieren Springformring lösen und die Torte auf eine Tortenplatte heben. Baisertupfen aufsetzen und die Torte mit Mandelkrokant und dem beiseite gestellten Bonne Maman Caramel garnieren.

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten + Kühlzeit