

Spinnennetz-Cheesecake



Na, wer hat Angst vor Spinnen? Bei diesem Spinnennetz-Cheesecake muss jedoch keiner Angst haben. Hier kommt höchstens die Schaumgummi-Spinne zum Einsatz. Also losgenascht.



Zutaten

Für 26cm Springform

Boden:

250g Haferflockenkekse
110g geschmolzene Butter
Prise Salz
Prise Zimt

Cheesecake-Creme:

8 Blatt Gelatine
700g Frischkäse
150g Zucker
1EL Vanillezucker
1TL Zimt
300ml Sahne

Spinnennetz:

50g Zartbitterkuvertüre
1EL Pflanzenöl

Zubereitung

Für den Boden:

Kekse mit einem Pürierstab zerkleinern, die Butter schmelzen und alle Zutaten für den Boden in eine Schüssel geben, gut vermengen. Den Springformboden mit Backpapier auslegen und die Masse auf das Backpapier geben. Gut andrücken und im Kühlschrank (oder TK wenn es schneller gehen soll) 30-40 Minuten erkalten lassen.

Für die Creme:

100ml Sahne mit dem Zucker und Vanillezucker in einen Topf geben und erhitzen. Die Gelatine nach Packungsanweisung in etwas kaltem Wasser einweichen und nach und nach in die heiße Sahne-Masse rühren. Masse leicht abkühlen lassen.

Restliche Sahne steif schlagen, den Frischkäse hinzugeben und mit den restlichen Zutaten für die Creme cremig aufschlagen. Nun die Sahne-Zucker-Masse unter Rühren in die Frischkäse-Masse rühren. Creme auf den erkalteten Boden geben und glatt streichen.

Nun die Schokolade gemeinsam mit dem Öl schmelzen und in einen Spritzbeutel geben, eine kleine Spitze vorne abschneiden, sodass eine kleine Öffnung entsteht.

Die Schokolade spiralförmig von innen nach außen (in Kreisen) auf die Creme geben.

Mit einem Zahnstocher von dem Kreis in der Mitte die Schokolade bis nach außen durchziehen, sodass das Spinnennetz-Muster entsteht.

Kuchen mindestens 4 Stunden im Kühlschrank kühl stellen, vorsichtig aus der Springform lösen und das Backpapier entfernen.